

## cuisine



# Blaster ms

## Dégraissant désinfectant moussant

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse. S'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques d'une part, transport, stockage, transformation industrielle, commercialisation des produits d'origine animale et végétale d'autre part).

Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles, ...

Conforme aux normes AFNOR d'efficacité antibactérienne.

- Bactéricide NF EN 1040, EN 1276 à 3 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus* en conditions de propreté (eau dure 30 °F, 0.3 g/l d'albumine bovine).

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 2020272 pour le traitement bactéricide à 3%.



### Mode d'emploi

S'utilise en lavage manuel ou mécanique.

- Lavage manuel : dilution de 2 %,
- Lavage mécanique : dilution de 1 %,
- Désinfection par canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée ou nettoyée : dilution de 3 à 5 %.

Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

### Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40 °C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Stocker à l'abri du gel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

### Données techniques

Densité : 1,01

pH : 12,4

### Législation :

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves. Très toxique pour les organismes aquatiques. La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH (selon directive 2001/59/CE) et selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations. Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le *personnel médical*.

- Protection de l'environnement :

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

- Produit biocide : TP 4

Substances actives biocides : -chlorure de d'alkyl diméthyl benzyl amonium, CAS : 68424-85-1, 50g/l

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

**Emballage :** carton de 4 bidons de 5 litres.

04/06/07 Ind. 12



**CONTACT**  
ALIMENTAIRE

Hygiène professionnel  
**HACCP**



**EYREIN**  
Industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre  
19800 EYREIN

Tél. 05 55 27 65 27  
Fax 05 55 27 66 08



# Propriétés microbiologiques



# Blaster ms

## Dégraissant désinfectant moussant



Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1040 Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,4%
EN 1276 en conditions de propreté Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min Substance interférente : albumine bovine 0,3 g/l	3% <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 1,5% <i>Escherichia coli</i>
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min Substance interférente : albumine bovine 3 g/l	4% <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 2% <i>Escherichia coli</i>
EN 1275 Fongicide	<i>Candida albicans</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 15 min	2%