

## cuisine



# Blaster pae

## Dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

C'est un nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires.

Il est d'utilisation très facile car il est prêt à l'emploi.

Il s'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale.

Il convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles... Il est bactéricide et fongicide.



### Mode d'emploi

Nettoyage et désinfection :

- Pulvériser 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.

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

### Données techniques

Densité : 1,00

pH : 11.8

### Législation :

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves. 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 d'alkyl diméthyl benzyl amonium, CAS : 68424-85-1, 3 g/l éthanol, CAS : 64-17-5, 1 g/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 12 pulvérisateurs de 750 ml et carton de 12 flacons de 750 ml + 2 têtes.

23/02/09 Ind. 7



**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 pae

Dégraissant désinfectant surfaces alimentaires



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	25%
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 En présence d'eau dure 30 ° TH Substance interférente : albumine bovine 0,3g/l	25%
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 En présence d'eau dure 30 ° TH Substance interférente : albumine bovine 3g/l	25%
EN 1275 Fongicide	<i>Candida albicans</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 15 min	25%

