

cuisine



Alisteyr

Désinfectant neutre alimentaire

C'est un désinfectant de contact pour le milieu alimentaire.

Il s'utilise après le nettoyage. De pH neutre, il n'agresse pas les surfaces.

Désinfecte tout le matériel présent en cuisine, collectivité : matériels de découpe, matériels de conservation (vitrines, réfrigérateurs...), poubelles et vides ordures.

S'utilise également pour les bacs à sable, bord de piscine ... *Il est bactéricide.*



Mode d'emploi

S'utilise dilué dans l'eau à 1 %, par trempage ou pulvérisation.

Laisser agir 5 minutes minimum.

Rincer obligatoirement les surfaces ou ustensiles pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Précautions d'utilisation

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

Ne pas utiliser en association avec des produits oxydants (eau de javel) ou des détergents ménagers classiques.

Stocker à l'abri du gel.

Données techniques

Aspect : liquide limpide

pH : 6 - 8

Densité : 0.99

Législation :

- Sécurité : risque d'effets irritants pour la peau et les yeux, très toxique pour les organismes aquatiques 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 didecyldiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50,5 g/l
propane-2-ol, CAS : 67-63-0, 20,2 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 4 bidons de 5 litres.

16/02/09 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



Alisteyr

Désinfectant neutre alimentaire



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	0,1%
EN 1040 Bactéricide	<i>Listeria monocytogenes</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,25%
EN 1040 Bactéricide	<i>Salmonella enterica</i> serotype enteridis	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,25%
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	1% sur <i>Escherichia coli</i> 0,5% sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Enterococcus hirae</i> et <i>Staphylococcus aureus</i>

