

# Blaster

## Dégraissant désinfectant non moussant

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires.

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

Bactéricide : EN 1276 et EN 13697 en conditions de saleté. Levuricide : EN 1650 et EN 13697 en conditions de saleté. Fongicide sur *Candida Albicans* et *Aspergillus Brasiliensis* : EN 1650 en conditions de saleté. Virucide sur les virus enveloppés : EN 14476 en conditions de saleté (Voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes).

### Mode d'emploi

**Nettoyage :** Diluer de 0,5 à 3 %.

Etendre la solution sur la surface à nettoyer.

Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

**Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) :**

**Dilution et temps de contact :** se référer aux normes ci-dessous en fonction de l'action désinfectante souhaitée. Etendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

### Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L

### Données techniques

- Aspect : liquide limpide incolore

- pH : 10,4 - 11,4

- Densité : 0,99 - 1,01

### Précautions

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

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Ne pas utiliser sur aluminium ou tout autre alliage léger.

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

### Stockage

Stocker à l'abri du gel.

### Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1B.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2.

### Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS : 68424-85-1, 51,00g/kg.

### Date limite d'utilisation optimale :

**24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.**

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

**Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)**  
**Produit utilisable en agriculture biologique en application du Règlement (CE) n° 834/2007.**

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

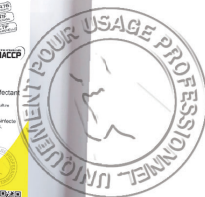
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

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.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

17-06-2020

Ind. 22 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08  
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com



# Propriétés microbiologiques

# Blaster

## **NORME EN 1276**

en conditions de saleté  
Bactéricide

### **SOUCHES**

Pseudomonas aeruginosa  
Escherichia coli  
Enterococcus hirae  
Staphylococcus aureus  
Salmonella typhimurium  
Listeria monocytogènes

### **ESSAI**

Température : 20°C  
Temps de contact : 5 min

**DILUTION  
1%**

## **NORME EN 13697**

en conditions de saleté  
Bactéricide

### **SOUCHES**

Pseudomonas aeruginosa  
Escherichia coli  
Enterococcus hirae  
Staphylococcus aureus  
Salmonella typhimurium  
Listeria monocytogènes

### **ESSAI**

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

**DILUTION  
0,5%**

## **NORME EN 1650**

en conditions de saleté  
Levuricide

### **SOUCHES**

Candida albicans

### **ESSAI**

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

**DILUTION  
1%**

## **NORME EN 13697**

en conditions de saleté  
Levuricide

### **SOUCHES**

Candida albicans

### **ESSAI**

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

**DILUTION  
1%**

## **NORME EN 1650**

en conditions de saleté  
Fongicide

### **SOUCHES**

Candida Albicans  
Aspergillus brasiliensis

### **ESSAI**

Température : 40°C  
Temps de contact : 15 min

**DILUTION  
2%**

## **NORME EN 14476**

en conditions de saleté  
Virucide  
Virus enveloppés

### **SOUCHES**

HIV1 (virus de la vaccine)  
Coronavirus  
Autres virus voir liste  
ci-contre

### **ESSAI**

Température : 20°C  
Temps de contact : 5 min

**DILUTION  
3%**

## **VIRUS ENVELOPPÉS**

Virus de la Vaccine (HIV1)  
Filoviridae  
Flavivirus  
Herpesviridae  
Virus de l'hépatite B (VHB)  
Virus de l'Hépatite C (VHC)  
Virus de l'hépatite Delta (VHD)  
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)  
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)  
Coronavirus  
Paramyxoviridae  
Virus de la rubéole  
Virus de la rougeole  
Virus de la rage  
Poxviridae

