

Blasterzym

Dégraissant désinfectant enzymatique alimentaire

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires. Particulièrement efficace grâce à la présence d'enzymes et d'ammonium quaternaire, il nettoie en profondeur. Il peut s'utiliser 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,...il améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

Bactéricide : EN 1276 et EN 13697. Levuricide : EN 1650 et EN 13697. Virucide : EN14476 sur virus enveloppés et Coronavirus Humain HCoV-229E. (voir au verso le tableau des normes pour plus de détails)

Mode d'emploi

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0,5 à 1 %. Étendre la solution, laisser agir au minimum 5 minutes. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Désinfection : Temps d'action et dosage : se référer aux normes ci-après selon l'activité désinfectante souhaitée.

Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir le bac d'eau. Dilution 5 g/l dans le bac ou à l'aide du doseur. Éliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer avant de les mettre à tremper de 5 à 10 minutes. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Laisser sécher.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L

Données techniques

- Aspect : liquide limpide jaune
- pH : 9,6 - 10,6
- 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 et dans de l'eau chaude supérieure à 50°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

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 3.

Produit biocide TP2 - TP 4

Substances actives biocides : chlorure de didecyldiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50 g/kg - alcool éthylique, CAS : 64-17-5, 20 g/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)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français 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.

11-05-2021 Ind. 3 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com



Propriétés microbiologiques Blasterzym

BACTERICIDE

NORME EN 1276

en conditions de saleté

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Listéria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION
0,5%

NORME EN 1276

en conditions de saleté

SOUCHES

Salmonella typhirium

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION
1%

NORME EN 13697

en conditions de saleté

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella typhirium
Listéria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION
2%

LEVURICIDE

NORME EN 1650

en conditions de saleté

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION
0,5%

NORME EN 13697

en conditions de saleté

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION
2%

VIRUCIDE

NORME EN 14476

en conditions de saleté
Virus enveloppés

SOUCHES

Virus de la Vaccine
Pour les autres virus couverts par
la norme, voir tableau ci-contre

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION
2%

NORME EN 14476

en conditions de saleté

SOUCHES

Coronavirus Humain
HCoV-229E

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION
0.5%

VIRUS ENVELOPPÉS

Virus de la Vaccine
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
Virus de la grippe
Poxviridae



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com