

SUPER BLASTER

PUISSANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT DES SURFACES ALIMENTAIRES

SUPER BLASTER est un nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

SUPER BLASTER 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).

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

Propriétés bactériologiques :

SUPER BLASTER est conforme aux normes AFNOR d'efficacité antibactérienne.

- Bactéricide NF EN 1040,

- Bactéricide EN 1276 en conditions de propreté (eau dure 30°F, 0,3 g/l d'albumine bovine) à 0,5 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche N°2030357 pour le traitement bactéricide à 0,5 %.

- Bactéricide EN 1276 en conditions de saleté (eau dure 30°F, 3 g/l d'albumine bovine) à 1 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus* et à 2 % sur *Escherichia coli*.

Mode d'emploi

SUPER BLASTER s'utilise en lavage manuel ou mécanique :

- lavage : dilution de 0,5 à 2 %

- désinfection : canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée ou nettoyée à dilution de 0,5 %.

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 **SUPER BLASTER** 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.

Caractéristiques

Emballages : carton de 4 bidons de 5 litres.

Sécurité : risque d'effets corrosifs. Très toxique pour les organismes aquatiques (Directive 2004/73/CE portant 29ème adaptation à la directive 67/548/CEE (Substances dangereuses)).

Densité : 1,07 pH : 13,5

Conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être mis 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.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour **le personnel médical**.

28/06/07 Ind. 5

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.

USINE et BUREAUX : ZI La Croix St-Pierre - **19800 EYREIN** Tél. 05 55 27 65 27 - Fax. 05 55 27 66 08