Purell spray et lingette désinfectant surfaces

Purell

HYGIÈNE DE LA CUISINE

Spray et lingettes désinfectants, sans rinçage pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments (plans de travail, sondes alimentaires).

ECOCERT ECODÉTERGENT

Purell

PROPRIÉTÉS

- Marchés cibles :

- Agro : restauration, cuisines centrales, collectivités, entrepôts et industries agroalimentaires.

- Hors agro : milieux paramédicaux et médicaux, transport sanitaire, collectivités, crèches et garderies.

- Actif sur Coronavirus, bactéricide, fongicide, virucide.

- Élimine jusqu'à 99.999% des germes les plus courants qui peuvent être nocifs.
- Action & séchage rapides, sans rinçage, non parfumé.
- N'altère ni le goût ni l'odeur des aliments selon le test ASTM E3009-15.

- Spray certifié ECOCERT.

COMPOSITION

- Ethanol d'origine végétale N°CAS n° 64-17-5 (660,10 g/kg i.e. 73% volume/volume), eau.

CARACTÉRISTIQUES

- Spray, aspect liquide limpide incolore à opalescent.

- Lingette non tissées bleu, taille : boîte de 100 : 130mm x 210mm, boîte de 200 : 185mm x 215mm.

- Parfum : non parfumé.
- pH : 7.5 – 8.5.

CONSERVATION

- Spray : durée de conservation : 3 ans.

- Lingette : durée de conservation : 2 ans. Après ouverture, utiliser dans le mois.

- Craint le gel, stocker entre 4°C et 40°C.

MODE D'EMPLOI

- Spray :

- Pulvériser 10 à 30 mL/m² directement sur la surface à traiter préalablement nettoyée.
- Laisser agir entre 30s et 5 min suivant l'effet recherché.
- Ne pas rincer, essuyer si nécessaire.
- Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place.

- Lingette :

- Frotter une lingette sur une surface préalablement nettoyée. Bien refermer le conditionnement après usage.
- Laisser sécher, ne pas rincer. Utiliser plusieurs lingettes, si nécessaire.
- Éliminer la lingette dans un conteneur à déchets.
- Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place.

RÉFÉRENCES ET CONDITIONNEMENTS

Boîte de 100 lingettes
N° Produit : 571463
Carton de 12 boîtes

Boîte de 200 lingettes
N° Produit : 612268
Carton de 6 boîtes

Pulvérisateur 750ml
N° Produit : 646033
Carton de 6 pulvérisateurs

Purell spray désinfectant surfaces

Purell

HYGIÈNE DE LA CUISINE

ENVIRONNEMENT

- Formule facilement biodégradable (90% à 100% en 28 jours) selon les lignes directrices de l'OCDE 301A. Plus de 99 % des ingrédients sont d'origine naturelle.
- Le spray est certifié ECOCERT (catégorie Ecodétergent).

RÉGLEMENTATION

- Produit biocide TP2 et TP4 - Usage professionnel.

COMPATIBILITÉ

- Le produit est compatible avec la plupart des surfaces sauf les surfaces sensibles à l'alcool (plexiglass, etc.)
- Le produit, dans son usage de désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, n'altère ni le goût ni l'odeur des aliments, conformément au test ASTM E3009-15.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Utiliser seulement sur des surfaces lisses.
- Ne pas avaler. Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche.
- Pour plus de renseignements, se référer à la FDS du produit.
- Éliminer le contenu/récipient selon la réglementation locale.
- Ne pas réutiliser l'emballage vide.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIUES DE LA SOLUTION

*Norme réalisée en condition de saleté

Actif sur	Normes	Temps de contact
Bactéries	EN 1040 (v. Avril 2006)	30s
	EN 1276 (v. Mars 2010) sur Listeria monocytogenes et Salmonella enterica	30s
	EN 13697 (v. Juin 2015)	2mins
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur Listeria monocytogenes, Salmonella enterica enteritidis et thyphimurium, Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni	2mins
	EN 13727+A2 (v. Déc 2015)	30s
	EN 16615 (v. Mai 2015) sur P.aeruginosa, S. aureus, E. hirae Norme uniquement applicable à PURELL Spray Désinfectant Surfaces	2mins
Mycobactéries	EN 14348 (v. Juin 2005) sur M.avium et M.terrae	30s
Levures / Moisissures	EN 1275 (v. Avril 2006) sur sur Candida albicans et Aspergillus niger	30s / 1 min
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur Candida albicans	30s
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur Aspergillus brasiliensis	1min
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur Candida albicans	30s
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur Aspergillus brasiliensis	1min
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur Saccharomyces cerevisiae	5mins
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur Candida albicans	5mins
	EN 13697 (v. Juillet 2019) sur Candida auris	5mins
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur Aspergillus brasiliensis	5mins
	EN 16615 (v Mai 2015) sur Candida albicans Norme uniquement applicable à PURELL Spray Désinfectant Surfaces	2mins
Virus	EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) : Coronavirus BCoV (virus modèle)	30s
	EN 14476+A2 (v. Juillet 2019) : H1N1	30s
	EN 14476+A1 (v. Oct. 2015) : Rotavirus	30s
	EN 14476+A1* (v. Oct 2015) : Norovirus	1min
	EN 14476+A1 (v. Oct 2015) : Adénovirus	1min