

PURELL® Surface Sanitising Spray PURELL Spray Désinfectant Surfaces

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

Marchés cibles : Agro – restauration, cuisines centrales, collectivités, entrepôts et industries agroalimentaires.

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



- **Produit actif sur Coronavirus¹ et sur virus de la Vaccine (Orthopoxvirus²) selon EN 14476+A2 (v. 2019)**
- **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 Tetrad Test ASTM International E3009-15**

INFORMATIONS TECHNIQUES

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|--|--|
| Substance active | Ethanol N°CAS n° 64-17-5 (660,10 g/kg i.e. 73% volume/volume) | | | |
| Caractéristiques | <ul style="list-style-type: none"> • Aspect : liquide limpide incolore à opalescent • Parfum : non parfumé • pH : 7.5 – 9.0 | | | |
| Conservation | <ul style="list-style-type: none"> • Spray : Durée de conservation : 2 ans • Bidon recharge pour spray : Durée de conservation : 2 ans. Le produit une fois reconditionné en spray s'utilise jusqu'à la date de péremption prévue (2 ans) aux conditions suivantes : flacon propre, fermé et correctement identifié (nom du produit, numéro de lot et date de péremption) • Craint le gel, stocker entre 4 et 40°C | | | |
| Mode d'emploi | <p>1. Pulvériser 10 à 30 mL/m² directement sur la surface à traiter préalablement nettoyée</p>  | <p>2. Laisser agir entre 30s et 5 min suivant l'effet recherché</p>  | <p>3. Ne pas rincer, essuyer si nécessaire</p>  | <p>4. Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place</p> |
| Environnement | <ul style="list-style-type: none"> • La formule répond aux critères de biodégradabilité des lignes directrices de l'OCDE 301D | | | |
| Réglementation | <ul style="list-style-type: none"> • Produit biocide TP2 et TP4 • Usage professionnel | | | |
| Compatibilité | <ul style="list-style-type: none"> • 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 Tetrad Test ASTM International E3009-15 | | | |
| Précautions d'emploi | <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Eliminer le contenu/récipient selon la réglementation locale | | | |

1. Test réalisé sur Coronavirus BCoV (virus modèle), 30 secondes, selon EN 14476+A2 (v. 2019).

2. Dont fait partie le virus responsable de la variole du singe.

| PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES | | |
|-----------------------------|--|------------------|
| Actif sur | Norme | Temps de contact |
| | EN 1276* (v. Août 2019) sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> + <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella enterica</i> | 30s |
| | EN 13697+A1* (v. Juillet 2019) sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> + <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enterica enteritidis</i> et <i>thyphimurium</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> | 2 min |
| | EN 13727+A2* (v. Décembre 2015) sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Enterococcus hirae</i> | 30s |
| | EN 16615* (v. Mai 2015) sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> | 2 min |
| Mycobactéries | EN 14348* (v. Juin 2005) sur <i>M.avium</i> et <i>M.terrae</i> | 1 min |
| Levures / Moisissures | EN 1650* (v. Août 2019) sur <i>Candida albicans</i> | 30s |
| | EN 1650* (v. Août 2019) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 5 min |
| | EN 13624* (v. Novembre 2013) sur <i>Candida albicans</i> | 30s |
| | EN 13624* (v. Novembre 2021) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 5 min |
| | EN 13697+A1* (v. Juillet 2019) sur <i>Candida albicans</i> , <i>Candida auris</i> et <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 5 min |
| | EN 13697+A1* (v. Juillet 2019) sur <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | 2 min |
| | EN 16615* (v. Mai 2015) sur <i>Candida albicans</i> | 2 min |
| Virus | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur Coronavirus BCoV (virus modèle) | 30s |
| | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur Influenza A (H1N1) | 30s |
| | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur Rotavirus | 30s |
| | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur Norovirus | 1 min |
| | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur Adénovirus | 1 min |
| | EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) sur virus de la Vaccine Spectre d'activité couvrant les virus enveloppés dont : Orthopoxvirus (dont fait partie le virus responsable de la variole du singe), Hépatite B, Hépatite C, VIH... | 30s |

* Norme réalisée en condition de propreté

| CONDITIONNEMENT | CODE PRODUIT |
|---|--------------|
| PURELL Spray Désinfectant Surfaces – 6 x spray 750 mL | 32675-06-EEU |
| PURELL Spray Désinfectant Surfaces – 2 x bidon recharge 5L pour spray | 32676-02-EEU |

Utiliser les produits biocides avec précaution. Toujours lire l'étiquette et la notice d'information avant d'utiliser le produit.



GOJO Industries - Europe, Ltd.*
Units 5 & 6
Stratus Park
Brinklow
Milton Keynes
MK10 0DE UK
Tel: +44 (0) 1908 588444
Fax: +44 (0) 1908 588445

Laboratoires Prodene Klint
– a GOJO Family Company
8 Rue Léon Jouhaux
77183 Croissy-Beaubourg –
France
Tél.: +33 (0)1 60 95 49 00
Fax.: +33 (0)1 60 95 49 49

GOJO Iberia España, S.L,
Paseo de la Castellana, 90, 1ª planta,
28046 Madrid, España
Tel: +351 218 988 230
Fax: +351 21 898 82 39

GOJO Switzerland Sàrl
Boulevard du Pont-d'Arve 28
1205 Genève

GOJO Central Europe GmbH
Paul-Ehrlich-Str. 18
63322 Rödermark,
Deutschland
Tel.: +49 (0) 6074 9196057
Fax: +49 (0) 6074 9196685