



PURELL® Desinfecterende Spray voor oppervlakken

Desinfecterende, spoelvrije spray voor voedseloppervlakken en uitrusting
(werkoppervlak, voedselthermometer)

Doelmarkten: Voedingsindustrie - catering, centrale keukens, gemeenschapsgebouwen, magazijnen en voedingsindustrieën

- **Snelle werking & Sneldrogend**
- **Doodt 99,999% van de meest voorkomende schadelijke bacteriën**
- **Bacteriedodend, schimmeldodend, virusdodend**
- **Ecocert-gecertificeerde spray**
- **Niet spoelen**
- **Zonder parfum**
- **Geen invloed op geur en smaak van het voedsel in overeenstemming met EN 4120:2007**
- **Toelatingsnummer 15884N**

TECHNISCHE INFORMATIE

Samenstelling	Ethanol op basis van planten CAS n° 64-17-5 (660,10 g/kg), water			
Eigenschappen	Spray : Uiterlijk : heldere kleurloze tot bijna doorschijnende vloeistof • Parfum : geen • pH : 5.0 – 5.5			
Bewaring	• Spray : Houdbaarheid 3 jaar • Is niet bestand tegen vorst, tussen 4 en 40°C bewaren			
Gebruiksaanwijzing	1. Spuit 10 tot 30 ml/m ² direct op het te reinigen oppervlak dat u wilt behandelen  10-30 mL/m²	2. Laat tussen 30s en 5min inwerken, afhankelijk van het gewenste effect  30s-5min	3. Spoel niet af, veeg af indien nodig 	4. Herhaal deze handelingen volgens het geldende hygiëneprotocol
Milieu	• De formule is biologisch afbreekbaar • 100% van alle ingrediënten zijn van natuurlijke oorsprong • De spray-versie is ECOCERT-gecertificeerd voor de Ecodetergentcategorie			
Regelgeving	• Biocideproduct PT2 en PT4 • Gebruik voorbehouden aan professionals			
Compatibiliteit	• Het product is compatibel met de meeste oppervlakken behalve alcoholgevoelige oppervlakken (plexiglas, enz.)			
Voorzorgsmaatregelen	• Alleen op gladde oppervlakken gebruiken • Niet inslikken • Niet mengen met andere producten • In geval van nood, neem contact op met het dichtstbijzijnde antigifcentrum • Voor nadere informatie, zie veiligheidsinformatieblad met betrekking tot het product • Gebruik de lege verpakking niet opnieuw			

MICROBIOLOGISCHE ACTIVITEIT VAN DE OPLOSSING

Actief tegen	Standaard	Contacttijd
Bacteriën	EN 1040 (v. April 2006)	30s
	EN 1276* (v. Maart 2010)	30s
	EN 13697* (v. Juni 2015)	2 min
	EN 13697*** (v. Juni 2015), standaard op het <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enterica enteritidis</i> en <i>typhimurium</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter jejuni</i>	2 min
	EN 13727+A2* (v. Dec 2015)	30s
Mycobacteriën	EN 14348* (v. Juni 2005), standaard op het <i>M.avium</i> en <i>M.terrae</i>	30s
Gist / Schimmel	EN 1275 (v. April 2006)	30s / 1 min
	EN 1650+A1* (v. Juli 2013), standaard op het <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650+A1*** (v. Juli 2013), standaard op het <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13624* (v. Nov 2013), standaard op het <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624*** (v. Nov 2013), standaard op het <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13697* (v. Juni 2015)	5 min
	EN 13697*** (v. Juni 2015), standaard op het <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	5 min
Virussen	EN 14476+A1** (v. Januari 2007) : Rotavirus, Herpes, BVDV (vervangmiddel voor Hepatitis C), PRV (vervangmiddel voor Hepatitis B)	30s
	EN 14476+A1** (v. Okt 2015) : Norovirus	1 min
	EN 14476+A1*** (v. Okt 2015) : Adenovirus	1 min

* Studie uitgevoerd in schone en vuile omstandigheden ** Studie uitgevoerd in vuile omstandigheden *** Studie uitgevoerd in schone omstandigheden

VERPAKKING

6 x 750 ml spray

PRODUCTCODE

P32675-06

Veilig gebruik van biociden. Lees altijd het etiket en de productinformatie vóór gebruik.



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

Gemaakt in Frankrijk door :
Laboratoires Prodene Klint
- a GOJO Family Company
8 Rue Léon Jouhaux
Z.A Pariest
F-77435 MARNE-LA-VALLEE - 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