

PURELL® Surface Sanitising Spray




PURELL Spray Desinfectante para Superficies



Spray desinfectante para superficies y equipos en contacto con alimentos (superficies de trabajo, sondas alimentarias)

Indicado para los siguientes Sectores: **Industria alimentaria** – catering, cocinas centrales, colectividades, almacenes y industria agroalimentaria.
Industria no alimentaria – centros educativos, centros deportivos, oficinas, residencia de ancianos, jardines de infancia y guarderías.

- Eficaz contra el Coronavirus¹ y virus Vaccinia (Orthopoxvirus)² según la norma EN 14476+A2 (v. 2019)
- Bactericida, fungicida, activo sobre virus
- Elimina hasta el 99,99% de los gérmenes más comunes
- Acción rápida
- Sin perfume
- En conformidad con los Tests de Inocuidad sobre los Alimentos (Tetrad Test ASTM International E3009-15)

INFORMACIÓN TÉCNICA				
Sustancia activa	Etanol N°CAS n° 64-17-5 (660,10 g/kg correspondiente a 73% volumen/volumen)			
Características	<ul style="list-style-type: none">• Aspecto: líquido transparente entre incoloro y opalescente• Fragancia: sin perfume• pH: 7.5 – 9.0			
Conservación	<ul style="list-style-type: none">• Periodo de conservación: 3 años• No congelar, almacenar entre 4 y 40°C			
Modo de empleo	1. Limpie a fondo las superficies afectadas y pulverizar el producto uniformemente desde una distancia aproximada de 30 cm, utilizando de 10 a 30 ml de producto por metro cuadrado. 	2. Dejar actuar durante 5 minutos para una desinfección completa. 	3. Enjuagar con agua de consumo. 	4. Repetir la operación según el protocolo de higiene vigente.
Medio ambiente	<ul style="list-style-type: none">• La fórmula cumple los criterios de biodegradabilidad de las directrices 301D de la OCDE			
Legislación	<ul style="list-style-type: none">• Producto biocida PT2 y PT4• Solo para uso profesional			
Compatibilidad	<ul style="list-style-type: none">• El producto es compatible con la mayoría de las superficies, excepto las sensibles al alcohol (plexiglás, etc.). Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales• En su uso para desinfectar superficies en contacto con alimentos, el producto no altera el sabor ni el olor de los alimentos, de acuerdo con la Tetrad Test ASTM International E3009-15			
Precauciones de empleo	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar sólo en superficies lisas• No ingerir. No mezclar con otros productos• En caso de emergencia, ponerse en contacto con el centro de desintoxicación más próximo• Para más información, consulte la ficha de datos de seguridad del producto• Eliminar el contenido/el recipiente de acuerdo con las instrucciones del etiquetado			

1. Probado contra Coronavirus BCoV (virus sustituto), 30 segundos, de acuerdo con la norma EN 14476+A2 (v. 2019).
2. Incluyendo el virus responsable de la Viruela del mono.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Activo sobre	Norma	Tiempo de contacto
Bacterias	EN 1276* (v. Agosto 2019), sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Enterococcus hirae</i> + <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Salmonella enterica enteritidis</i> y <i>thyphimurium</i>	30s
	EN 13697+A1* (v. Julio 2019), sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Enterococcus hirae</i> + <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enterica enteritidis</i> y <i>thyphimurium</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> y <i>Campylobacter jejuni</i>	2 min
	EN 13727+A2* (v. Diciembre 2015), sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Entorococcus hirae</i>	30s
	EN 16615* (v. Mayo 2015), sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Entorococcus hirae</i>	2 min
Micobacteria	EN 14348* (v. Junio 2005), sobre <i>M.avium</i> y <i>M.terrae</i>	1 min
Levaduras / Moho	EN 1650* (v. Agosto 2019), sobre <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650* (v. Agosto 2019), sobre <i>Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
	EN 13624* (v. Noviembre 2021), sobre <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624* (v. Noviembre 2021), sobre <i>Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
	EN 13697+A1* (v. Julio 2019), sobre <i>Candida albicans</i> , <i>Candida auris</i> y <i>Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
	EN 13697+A1* (v. Julio 2019), sobre <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	2 min
	EN 16615* (v. Mayo 2015), sobre <i>Candida albicans</i>	2 min
Virus	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre el Coronavirus BCoV (virus sustituto)	30s
	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre el Influenza A (H1N1)	30s
	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre los Rotavirus	30s
	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre los Norovirus	1 min
	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre los Adenovirus	1 min
	EN 14476+A2* (v. Julio 2019), sobre el virus de la Vaccinia Cubre también los siguientes virus envueltos: Orthopoxvirus (incluyendo el virus responsable de la Viruela del Monos), virus del Herpes, Hepatitis B, Hepatitis C, VIH...	30s

* Estudio realizado en condiciones de limpieza

ACONDICIONAMIENTO	CÓDIGO DEL PRODUCTO
PURELL Spray Desinfectante para Superficies – Spray 750 mL x 6	32677-06-EEU

Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de su uso.



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