

**Pour  
méthode HACCP**

Tous les avantages d'un torchon textile  
**SANS CONTRAINTE DE RELAVAGE**  
avec la garantie d'une **HYGIENE PARFAITE !**

✓ **Ne peluche pas**

✓ **Résistant à l'humidité**

✓ **Protection thermique**

✓ **Grande capacité d'absorption**

## LES TORCHONS JETABLES SPECIAL CUISINE

**Fibres 100% naturelles  
Extra doux**



**K541L**

**Airlaid DRYCELL lisse**  
200 formats de 32x70 cm  
1x55 gr/m<sup>2</sup>  
Pack de 2 bobines  
Palette de 42 packs

**Fibres renforcées  
Extra fort et souple**



**Toucher coton**

**K542L**

**Non tissé renforcé WIPE-TEX**  
200 formats de 31x70 cm  
1x80 gr/m<sup>2</sup>  
Pack de 1 bobine  
Palette de 84 packs

## LE DISTRIBUTEUR A DEVIDAGE CENTRAL



**LH09A**

**Distributeur pour Torchons Jetables**

Dévidage central


Capacité : diam. 33cm / laize 34cm

Plastique Fumé

Vendu à l'unité

*Correspond parfaitement à la mise en place de la démarche H.A.C.C.P.\**

## CARACTÉRISTIQUES :

- **Format de 32 x 70 cm**
- **Résistance au déchirement**
- **Résistance à la chaleur (180°Th.)**
- **Douceur, effet coton non pelucheux**
- **Grande autonomie : 200 formats / bobine**
- **Produit contact alimentaire** 

## UTILISATION :

- Cuisine
  - Pâtisserie
  - Traiteur
  - Boucherie, Charcuterie
- } *Traditionnels et collectifs*

## AVANTAGES :

- **Economique** : faible coût de revient par rapport à un torchon textile
- **1 TORCHON** par service
- **Plus de gestion** (comptage et stockage propre/sale)
- **Ecologique**: plus de poudre de lavage
- **Hygiénique** : bobine emballée individuellement

Le "Paquet hygiène" est caractérisé par la mise en avant d'un système d'obligation de résultat. Le choix des moyens revient donc au professionnel qui doit apporter la preuve aux services de contrôle que son choix permet d'atteindre les objectifs du "Paquet hygiène".

Les articles 14 à 21 règlement (CE) n°178/2002 sont déjà applicables aux établissements de restauration collective ou commerciale depuis le 1er janvier 2005 et notamment pour ce qui concerne la traçabilité et la gestion des non conformités (retrait et rappel).

Les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 (dans le cas des denrées alimentaires d'origine animale transformée ou non) sont d'application directe depuis 1er janvier 2006, les professionnels de la restauration collective ou commerciale doivent donc s'y conformer.

Ces règlements constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.