

[Fiche technique]

## **Pansement détectable bleu**

Réf. 304711 - 304712 - 304713

### **Pansement détectable bleu adapté aux environnements suivants: hacpp, industries alimentaires et cuisines professionnelles**

Pansements détectables bleus - Spécial environnement agroalimentaire

#### **Pansement bleu 7 x 2 cm - Boîte de 50**

Référence : 304713

- Format prédécoupé : 7 x 2 cm
- Conditionnement : boîte de 50 pansements, sous emballage individuel
- Détection facilitée par détecteur de métaux
- Couleur bleue conforme aux normes d'hygiène en milieu alimentaire
- Adapté aux environnements soumis à la réglementation HACCP

#### **Pansements détectables - Assortiment de tailles - Boîte de 100**

Référence : 304711

- Tailles variées pour s'adapter à différentes localisations de plaies
- Conditionnement : boîte de 100 pansements, sous emballage individuel
- Détection fiable par systèmes de contrôle en production
- Conçu pour les environnements professionnels à haut niveau d'hygiène
- Idéal pour une gestion simplifiée des risques en industrie agroalimentaire

Pansements détectables bleus - Une solution indispensable pour les environnements HACCP

Les pansements bleus détectables sont spécialement conçus pour répondre aux exigences des secteurs soumis à des normes d'hygiène rigoureuses, notamment dans l'industrie agroalimentaire, la restauration, les cuisines professionnelles et les métiers de bouche.

## Pourquoi des pansements bleus ?

- Couleur bleue facilement repérable : le bleu n'existant pas naturellement dans les aliments, il permet un repérage visuel rapide en cas de chute accidentelle.
- Détectabilité métallique : une bande métallique intégrée permet une détection automatique par les systèmes de détection de métaux en ligne de production.
- Hygiène renforcée : conditionnement individuel, matériaux résistants à l'eau, aux graisses et aux bactéries, pour éviter toute contamination croisée.

### Domaines d'application des pansements détectables bleus

Les pansements bleus détectables sont essentiels dans tous les environnements où la sécurité alimentaire, la prévention des contaminations et le respect des normes d'[hygiène](#) sont prioritaires.

Dans l'industrie agroalimentaire, ils sont utilisés sur les lignes de production, de transformation ou de conditionnement des aliments. La couleur bleue permet un repérage visuel immédiat, tandis que la bande métallique intégrée est compatible avec les détecteurs de métaux utilisés dans les chaînes de contrôle qualité. Leur usage contribue au respect des protocoles HACCP, des référentiels IFS/BRC, et des exigences des audits internes ou externes.

En cuisine professionnelle et restauration collective, ces pansements sont adaptés aux contraintes du quotidien : humidité, chaleur, contact fréquent avec les aliments. Ils permettent aux équipes de cuisine de travailler en toute sécurité, tout en respectant les règles sanitaires imposées dans les cuisines centrales, cantines scolaires, établissements de santé ou restaurants d'entreprise.

Dans la restauration commerciale et l'hôtellerie, les pansements bleus détectables offrent une solution simple et fiable pour éviter toute contamination en cas de blessure. Qu'il s'agisse d'un service en salle, d'une cuisine ouverte ou d'un buffet en libre-service, ils assurent une hygiène irréprochable, tout en répondant aux exigences des inspections sanitaires.

Les métiers de bouche et l'artisanat alimentaire (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie) exigent une hygiène constante malgré les gestes répétitifs et les outils tranchants. Les pansements détectables assurent une protection efficace sans gêner les manipulations, tout en rassurant les clients sensibles à la sécurité alimentaire.

Enfin, dans les plateformes logistiques et les entrepôts du secteur alimentaire, ces pansements font partie intégrante des mesures de prévention. En complément des gants, surchaussures ou charlottes, ils participent à une maîtrise rigoureuse des risques liés à la manipulation de produits destinés à la consommation.

## Informations complémentaires

Capacité d'absorption de la gaze supérieure à 400%.

Durée de vie : 5 ans

Épaisseur : 70 micron

Gaze non adhérente

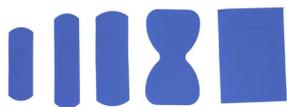
## Caractéristiques techniques

<b>Marque</b>	PVS
<b>Dimensions</b>	Épaisseur : 70 micron
<b>Caractéristiques produit</b>	Capacité d'absorption de la gaze supérieure à 400%. Durée de vie : 5 ans Épaisseur : 70 micron Gaze non adhérente
<b>Stérile</b>	Stérile
<b>Conforme 10g</b>	Non
<b>Matière</b>	Bande en aluminium, gaze en viscosse et polyéthylène.
<b>Unité de vente</b>	Boite de 50 pansements sous emballages individuels
<b>Poids</b>	65g/m <sup>2</sup> (+/- 5 %).
<b>Normes et Certification</b>	Dispositif médical de classe 1
<b>Partie du corps</b>	
<b>Étanche</b>	Non

## Références

<b>Réf. 304713</b>	Pansement détectable bleu 7 x 2 cm Unité de vente : Boite de 50 pansements prédécoupés sous emballage individuel
<b>Réf. 304711</b>	Pansements détectables bleus - Assortiment de tailles Unité de vente : Boite de 100 pansements assortis sous emballage individuel

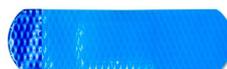
## Photos



Pansements détectables bleus HACPP pour cuisine, hôtellerie, industrie agroalimentaire



Pansements détectables bleus HACPP pour cuisine, hôtellerie, industrie agroalimentaire



Pansements détectables bleus HACPP pour cuisine, hôtellerie, industrie agroalimentaire



Pansements détectables bleus HACPP pour cuisine, hôtellerie, industrie agroalimentaire