



## FoodClean Handendesinfectans (1/1)

---

Toelatingsnummer 14630 N

### Omschrijving:

Product voor het (frequent) desinfecteren van schone handen op basis van een combinatie van alcohol en verzorgende componenten. FoodClean Handendesinfectans is pH neutraal en hoeft niet te worden nagespoeld. Speciaal voor toepassing binnen voedingsmiddelen producerende bedrijven: bij direct contact tussen de handen en kwetsbare producten, ook als handschoenen worden gedragen. De verzorgende eigenschappen voorkomen uitdroging van de huid bij frequent gebruik. Volledig biologisch afbreekbaar.

### Gebruik:

FoodClean Handendesinfectans is overal toepasbaar waar handen frequent en microbiologisch schoon gedesinfecteerd moeten worden. FoodClean Handendesinfectans dient onverdund op de handen worden aangebracht met behulp van een elleboog bediende dispenser. Dosering 3 ml. voor beide handen samen (bij handpompjes en dispensers 3x pompen; dispensers dienen ingesteld te zijn op 1 ml. per slag). Handen goed inwrijven, goed tussen de vingers en bij de nagels boenen en inwrijven tot de polsen. Blijven inwrijven tot de handen droog aanvoelen. Niet naspoelen met water.

### Samenstelling:

Ethanol, 2-propanol, lanoline, glyceride, glycerol.

### Uiterlijk en fysische eigenschappen:

|                     |                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| pH 1% ige oplossing | : ca. 8,5                                         |
| Soortelijk gewicht  | : 0,88 g/cm <sup>3</sup>                          |
| Kleur               | : heldere vloeistof, kleur blauw*                 |
| Geur                | : alcoholachtig*                                  |
| Brandbaarheid       | : verwijderd houden van open vuur                 |
| Opslag              | : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren |
| Houdbaarheid        | : 12 maanden na productiedatum                    |

\* Eco2Clean voegt geen kleur- en geurstoffen toe aan haar producten. Lichte kleur- en geurafwijkingen zijn daarom mogelijk, afhankelijk van de bron van de gebruikte grondstoffen.

---

De productinformatie van de FoodClean producten is afgestemd op de meest voorkomende bedrijfsomstandigheden. Voor het optimaal toepassen van de FoodClean producten dienen de optimale omstandigheden telkens middels proeven in praktijk te worden vastgesteld. Materialen en machines, waarvan de bestendigheid tegen inwerking van de FoodClean producten niet bekend is, dienen getest te worden. Altijd de nodige voorzichtigheid in acht nemen. Voor deskundig advies en begeleiding kunt u contact opnemen met ons kantoor, tel. 0343 59 54 60. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.