



## FoodClean DES 20 (1/2)

---

**Toelatingsnummer:** 10997 N  
9806 B

### Omschrijving:

Geconcentreerd desinfectiemiddel op basis van actief chloor voor sproei- en dompeldesinfectie. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelenindustrie. FoodClean DES 20 heeft een breed werkingsspectrum tegen bacteriën sporenvormers, virussen, gisten en schimmels. Ook te gebruiken op plaatsen waar sterke verkleuringen als gevolg van kleurstoffen van plantaardige of dierlijke oorsprong verwijderd dienen te worden.

FoodClean DES 20 is veilig toepasbaar op RVS en alkali- en chloorbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen. Bij RVS langdurig continu contact met FoodClean DES 20 vermijden.

### Gebruik:

#### Sproeideseinfectie:

Vooraf grondig reinigen alvorens te desinfecteren. Zorg dat eventuele plassen water verwijderd worden, zodat geen ongewenste verdunning kan ontstaan. Maak een gebruiksooplossing van 0,15 – 0,5% FoodClean DES 20 aan in een sproeiapparaat (150 ml – 0,5 liter per 100 liter water) en sproei de oplossing van boven naar beneden over het te behandelen oppervlak. Temperatuur 10 – 50°C. Let op dat moeilijk bereikbare plaatsen ook worden meegenomen (schaduwzijden en onderkanten). Gebruik desgewenst hiervoor een kleine handsproeier. Laat minimaal 5 en maximaal 60 minuten inwerken en spoel altijd na met water van drinkwaterkwaliteit.

#### Dompeldesinfectie:

Voor het desinfecteren eerst onderdelen goed reinigen en naspoelen. Vul de dompelbak met een 0,15 – 1,0% oplossing van FoodClean DES 20. Dompel de onderdelen volledig onder en laat dit minimaal 5 en maximaal 60 minuten inwerken. Temperatuur 10 – 50°C. Voor gebruik de onderdelen die in contact met het product kunnen komen goed afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit.

#### Verwijdering van verkleuring:

Gebruik een 1 – 5% oplossing van FoodClean DES 20 voor het verwijderen van verkleuringen van plantaardige of dierlijke oorsprong. Breng de oplossing handmatig aan op het verkleurde oppervlak en laat gedurende 10 – 30 minuten inwerken bij een temperatuur van 10 – 50°C. Daarna goed afspoelen met water.

### Samenstelling:

Natrium hypochloriet (als actief chloor) 95 gr/l, stabilisatoren, sequestreer middelen.

---

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.

## FoodClean DES 20 (2/2)

---

### Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: > 13
Soortelijk gewicht	: ca. 1,14 g/cm <sup>3</sup>
Kleur	: heldere lichtgele vloeistof*
Geur	: chloorachtig*
Concentratiebepaling	: met behulp van indicator strips of titrimetrisch
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren.
Houdbaarheid	: 6 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.