



FoodClean DES 30 (1/2)

Toelatingsnummer 12239 N

Omschrijving:

Geconcentreerd desinfectiemiddel op basis van quaternaire ammonium verbindingen voor sproei- en dompeldesinfectie. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelenindustrie. FoodClean DES 30 heeft een breed werkingsspectrum tegen bacteriën, gisten en groene algen. Schimmels en sporenvormers worden minder goed afgedood met quaternaire ammonium verbindingen. Gebruik hiervoor FoodClean DES 20.

Gebruik:

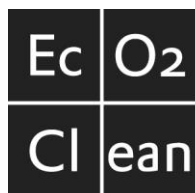
- | | |
|-------------------|--|
| Sproeidesinfectie | : Vooraf grondig reinigen alvorens te desinfecteren. Zorg dat eventuele plassen water verwijderd worden, zodat geen ongewenste verdunning kan ontstaan. Maak een gebruiksooplossing van 0,4% FoodClean DES 30 aan in een sproeiapparaat (400 ml per 100 liter water) en sproei de oplossing van boven naar beneden over het te behandelen oppervlak. Temperatuur 20 - 40°C. Let op dat moeilijk bereikbare plaatsen ook worden meegenomen (schaduwzijden en onderkanten). Gebruik desgewenst hiervoor een kleine handsproeier. Laat minimaal 10 - 15 minuten inwerken en spoel oppervlakken, die later weer in contact met product kunnen komen, altijd na met water van drinkwater kwaliteit. |
| Dompeldesinfectie | : Voor het desinfecteren eerst onderdelen goed reinigen en naspoelen. Vul de dompelbak met een 0,4% oplossing van FoodClean DES 30. Dompel de onderdelen volledig onder en laat dit minimaal 10 – 15 minuten inwerken (langer is absoluut geen probleem). Temperatuur 20 – 40°C. Voor gebruik de onderdelen die in contact met het product kunnen komen goed afspoelen met water van drinkwater kwaliteit. |

Voor gebruik in automatische schuimsystemen raden wij FoodClean DES 35 aan. FoodClean DES 35 is economischer in gebruik bij deze apparatuur (gebruiksconcentratie 0,8 - 1%) met een zelfde werking als FoodClean DES 30.

Samenstelling:

Werkzame stof: didecyldimethyl ammonium chloride (Q.A.V.) 100 gr/l.

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 30 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: 7,6
Soortelijk gewicht	: 0,98 g/cm ³
Kleur	: heldere kleurloze vloeistof*
Geur	: aromatisch*
Concentratiebepaling	: met behulp van indicator strips
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 125 mg O ₂ / gram
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.