



FoodClean DES 41 (1/2)

Toelatingsnummer Nederland: 12646 N

Omschrijving:

Geconcentreerd schuimend desinfectiemiddel op basis van een combinatie van gestabiliseerde waterstofperoxide en perazijnzuur voor oppervlaktedesinfectie en dompeldesinfectie. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelenindustrie. FoodClean DES 41 is snelwerkend en heeft een breed werkingspectrum 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, zoals snijplanken, transportbanden enz.. FoodClean DES 41 is uiterst milieuvriendelijk omdat het na de werking uiteenvalt in water, zuurstof en azijnzuur. Hierdoor zijn er geen schadelijke componenten voor het milieu. Toepasbaar op RVS, zuurbestendige kunststoffen, keramische oppervlakken en andere veel gebruikte materialen in de voedingsindustrie. Niet toepassen op aluminium, messing of geverfde oppervlakken. Op gegalvaniseerd ijzer beperkt toepasbaar. In geval van twijfel eerst testen.

Gebruik:

Algemene desinfectie : dosering 3,2% (300 ml middel in 10 liter water)

Beperkte bacteriële desinfectie : dosering 0,2% (20 ml middel in 10 liter water)

Schuim-/sproeidesinfectie : Vooraf grondig reinigen alvorens te desinfecteren. Zorg dat eventuele resten water verwijderd worden, zodat geen ongewenste verdunning kan ontstaan of houd bij de dosering hiermee rekening. Maak een gebruiksooplossing van 0,2 – 1,0% FoodClean DES 41. Temperatuur 20 – 60°C. Gebruik FoodClean DES 41 niet in oplossingen of op oppervlakken warmer dan 60°C in verband met de stabiliteit van de oplossing boven deze temperatuur. Schuimend (met lucht) of sproeiend zonder lucht, met grove druppel (niet vernevelen) aanbrengen. Laat minimaal 5 minuten inwerken en spoel oppervlakken die later weer in contact met product kunnen komen altijd na met water van drinkwaterkwaliteit.

Dompeldesinfectie : Voor het desinfecteren eerst onderdelen goed reinigen en naspoelen. Vul de dompelbak met een 0,5 – 1,0% oplossing van FoodClean DES 41. Dompel de onderdelen volledig onder en laat dit minimaal 5 minuten en maximaal 24 uur inwerken. Temperatuur 20 – 40°C. Voor gebruik goed afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit. Bij langere standtijden actief gehalte perazijnzuur controleren en desgewenst oplossing verversen.

Verwijdering van verkleuring : Gebruik een 0,5 – 2 % oplossing van FoodClean DES 41 voor het verwijderen van verkleuringen van plantaardige of dierlijke oorsprong. Breng de oplossing aan op het verkleurde oppervlak en laat gedurende 10 – 30 minuten inwerken bij een temperatuur van 20 – 60°C. Daarna goed afspoelen met water.

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 41 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: 2,3
Soortelijk gewicht	: 1,05 g/cm ³
Kleur	: heldere vloeistof*
Geur	: stekend (azijnlucht)*
Concentratiebepaling	: met behulp van indicator strips
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD (mg/g product)	: 282
N-gehalte (Ma.-%)	: < 0,1
P-gehalte (Ma.-%)	: < 0,1
Opslag	: 6 maanden na productiedatum
Houdbaarheid	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren tegen warmtestralen en inwerking van zon beschermen, koel opslaan

Mogelijke gevaren:

Alleen uit originele verpakking gebruiken, niet overschenken. Zorg altijd voor ontluchtingsmogelijkheden.

* 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.