



FoodClean DES 43 (1/1)

Toelatingsnummer 12647 N

Omschrijving:

Hoog geconcentreerd desinfectiemiddel op basis van een combinatie van gestabiliseerde waterstofperoxide en perazijnzuur voor CIP-desinfectie. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelenindustrie. FoodClean DES 43 heeft een breed werkingspectrum tegen bacteriën sporenvormers, virussen, gisten en schimmels.

Alleen voor desinfectie met automatische dosering. Alleen gebruiken op RVS en kunststoffen die bestand zijn tegen perazijnzuur.

Gebruik:

CIP-desinfectie : Vooraf grondig reinigen alvorens te desinfecteren. Zorg dat eventuele resten water verwijderd worden, zodat geen ongewenste verdunning kan ontstaan of houdt bij de dosering hiermee rekening. Maak een gebruikoplossing van 0,07 – 0,2% FoodClean DES 43. Temperatuur 20 – 40 °C. Gebruik FoodClean DES 43 niet in oplossingen of op oppervlakken warmer dan 40°C in verband met de stabiliteit van de oplossing boven deze temperatuur. Laat minimaal 5 minuten inwerken en spoel oppervlakken die later weer in contact met product kunnen komen altijd na met water van drinkwater kwaliteit. Geen standdesinfectie uitvoeren met FoodClean DES 43.

Samenstelling:

Perazijnzuur 15,1%, waterstofperoxide 21,6%, azijnzuur, stabilisatoren.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing : 2
Soortelijk gewicht : 1,15 g/cm³
Kleur : heldere vloeistof*
Geur : bijtend (sterke azijnlucht)*
Concentratiebepaling : met behulp van indicator strips
Brandbaarheid : niet brandbaar

Opslag : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren tegen warmtestralen en inwerking van zon beschermen, koel opslaan.

Houdbaarheid : 6 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:

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

* 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.