



FoodClean DES 47 (1/2)

Toelatingsnummer 12648 N

Omschrijving:

Sterk zuur desinfectiemiddel op basis van een combinatie van gestabiliseerde waterstofperoxide en perazijnzuur voor CIP-desinfectie. Door toevoeging van zwavelzuur wordt dosering en fasescheiding op basis van geleidbaarheid mogelijk. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelen-industrie. FoodClean DES 47 werkt snel en heeft een breed werkingspectrum tegen bacteriën sporenvormers, virussen, gisten en schimmels, waarbij geen resistentie mogelijk is. FoodClean DES 47 verwijdert tevens lichte minerale afzettingen (kalk, melksteen of biersteen) en verkleuringen.

Alleen voor desinfectie met automatische dosering. Veilig is te gebruiken op RVS, bontmetalen, keramische oppervlakken, emaille en zuurbestendige kunststoffen.

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 0,1 – 1% FoodClean DES 47. Temperatuur 20 – 40°C. Laat minimaal 5 en maximaal 30 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 47.

Samenstelling:

Perazijnzuur 7%, waterstofperoxide 12,6%, azijnzuur, zwavelzuur.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: < 2
Soortelijk gewicht	: 1,2 g/cm ³
Kleur	: heldere vloeistof*
Geur	: stekend (sterke azijnlucht)*
Concentratiebepaling	: met behulp van indicator strips
Brandbaarheid	: niet brandbaar, wel brandbevorderend
COD waarde	: 130 mg/l O ₂

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 47 (2/2)

Conc. FoodClean DES 47 (%)	Geleidbaarheid (mS/cm bij 20 °C)	pH waarde	Concentratie perazijnzuur (mg/l)
0,2	3,00	2,0	140 – 160
0,5	7,45	1,9	350 – 400
0,8	11,0	1,8	560 – 640
1,0	13,5	1,7	700 – 800
2,0	24,6	1,5	1400 - 1600

Opslag : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren, tegen warmtestralen en inwerking van zon beschermen, opslaan tussen – 20 en + 35°C

Houdbaarheid : 6 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:.

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

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.