



# Productinformatie

## FoodClean DES 50 (1/2)

---

Toelatingsnummer 14350 N

### Omschrijving:

Desinfectiemiddel op basis van 76%-ige alcoholen voor sproeidesinfectie of dompeldesinfectie, speciaal voor kleine oppervlakken, onderdelen en tafels of op oppervlakken waar niet nagespoeld kan worden met water zoals vulmonden van verpakkingsmachines, maar ook te gebruiken in productie en sanitaire ruimten (bijv. ontsmetting toiletten, kranen, deurklinken, trekkoorden en wasbakken). Geschikt voor gebruik in de gehele voedingsmiddelenindustrie. Door de samenstelling verdampt FoodClean DES 50 restloos binnen 5 -15 minuten (afhankelijk van de omgevingstemperatuur). FoodClean DES 50 heeft een breed werkingsspectrum tegen bacteriën, gisten en schimmels. Niet toepassen bij materialen die niet tegen alcoholische oplossingen bestand zijn.

### Gebruik:

#### Sproeidesinfectie

: Vooraf grondig reinigen alvorens te desinfecteren. Zorg dat eventuele plassen water verwijderd worden, zodat geen ongewenste verdunning kan ontstaan. FoodClean DES 50 onverdund aanbrengen met een sproeiflacon of klein sproeiapparaat. Temperatuur 5 - 40°C. Let op dat moeilijk bereikbare plaatsen ook worden meegenomen (schaduwzijden en onderkanten). Te behandelen oppervlak max. ca. 0,5 m<sup>2</sup> per keer. Laat 5 - 15 minuten inwerken. Niet naspoelen met water. Desgewenst met een schone, droge wegwerptissue het oppervlak na 15 minuten droogwrijven als te veel is aangebracht.

#### Dompeldesinfectie

: Reinig de te desinfecteren onderdelen grondig en spoel na met water van drinkwaterkwaliteit. Dompel de onderdelen geheel onder in een bad met onverdunde FoodClean DES 50. Na uitnemen van het onderdeel gedurende 5 - 15 minuten FoodClean DES 50 laten verdampen alvorens in contact te brengen met voedingsmiddelen.

### Samenstelling:

Ethanol 76%, isopropylalcohol.

---

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 50 (2/2)

---

### Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: 6,0
Soortelijk gewicht	: 0,84 g/cm <sup>3</sup>
Kleur	: heldere kleurloze vloeistof*
Geur	: alcoholachtig*
Concentratiebepaling	: n.v.t
Brandbaarheid	: verwijderd houden van open vuur
COD (mg/g product)	: 1468

Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

### Mogelijke gevaren:

Verwijderd houden van oxiderende stoffen.

\* 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.