



FoodClean DES 40 (1/2)

Toelatingsnummer 12068 N / 5405 B

Omschrijving:

Geconcentreerd desinfectiemiddel op basis van een combinatie van gestabiliseerde waterstofperoxide en perazijnzuur voor CIP-, sproei- en dompeldesinfectie. Toepasbaar in de gehele voedingsmiddelenindustrie. FoodClean DES 40 is snelwerkend en heeft een breed werkingsspectrum 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 in gesloten systemen. Veilig te gebruiken op RVS, kunststoffen en de gebruikelijke pakkingmaterialen. Niet gebruiken op aluminium en koper(legeringen). Beperkt toepasbaar op gegalvaniseerd ijzer. Bij twijfel eerst testen.

Voor het sterk verminderen van de azijnzuurgeur van een hogere gebruikconcentratie is het mogelijk in de verdunde oplossing een toevoeging van AdjustpH te doen, Voor de gebruiksaanwijzingen van AdjustpH in combinatie met FoodClean DES 40 zie de aparte productinformatiebladen van AdjustpH.

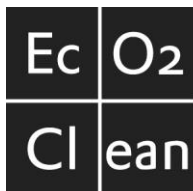
Gebruik:

- | | |
|------------------------------|---|
| 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 0,3 – 3,2% FoodClean DES 40. Temperatuur 0 – 60°C. Gebruik FoodClean DES 40 niet in oplossingen of op oppervlakken warmer dan 60 °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 40. |
| Dompeldesinfectie | : Voor het desinfecteren eerst onderdelen goed reinigen en naspoelen. Vul de dompelpak met een 0,3 – 3,2% oplossing van FoodClean DES 40. Dompel de onderdelen volledig onder en laat dit minimaal 5 minuten en maximaal 24 uur inwerken. Temperatuur 0 – 60°C. Voor gebruik goed afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit |
| Verwijdering van verkleuring | : Gebruik een 0,5 – 2 % oplossing van FoodClean DES 40 voor het verwijderen van verkleuringen van plantaardige of dierlijke oorsprong. Breng de oplossing handmatig of via circulatie aan op het verkleurde oppervlak en laat gedurende 10 – 30 minuten inwerken bij een temperatuur van 0 – 60°C. Daarna goed afspoelen met water. |

Samenstelling:

Perazijnzuur 5%, waterstofperoxide 30%, azijnzuur, stabilisatoren.

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 40 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: < 2
Soortelijk gewicht	: 1,12 g/cm ³
Kleur	: heldere vloeistof*
Geur	: bijtend (azijnlucht)*
Concentratiebepaling	: met behulp van indicator strips
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD (mg/g product)	: 133

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

Mogelijke gevaren:

Tegen warmtestralen en inwerking van zon beschermen, koel opslaan.

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.