



FoodClean DES 42 (1/5)

Toelatingsnummer 15524N

Omschrijving:

Geconcentreerd milieuvriendelijk desinfectiemiddel uitsluitend voor het gebruik als middel ter bestrijding van bacteriën (excl. bacteriesporen en mycobacteriën), virussen, gisten en schimmels in of op:

- transportmiddelen voor dieren;
- dierverblijfplaatsen en bijbehorende ruimten.

FoodClean DES 42 is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. FoodClean DES 42 heeft een breed werkingsspectrum tegen vele virussen, bacteriën, gisten en schimmels. Door de oxidatieve werking is resistentie niet mogelijk. FoodClean DES 42 is chloorvrij, vrij van aldehyden en quats. Geschikt voor gebruik als sproeidessinfectiemiddel in stallen en veetransportmiddelen en in laarzenbak als dompeldesinfectie. Niet vernevelen, altijd sproeien met een grove druppelgrootte. Draag voldoende persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens mengen (zie hiervoor het wettelijk gebruiksvoorschrift op het etiket of op de website van het CtgB). Voor testresultaten zie bijlage bij deze productinformatie. Te gebruiken op RVS, keramische materialen, de meeste kunststoffen, aluminium en gegalvaniseerd staal. Bij twijfel voor gebruik materiaalbestendigheid 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.

Gebruiksaanwijzing:

1. Algemene desinfectie van dierverblijfplaatsen en bijbehorende ruimten

De te desinfecteren oppervlakken en materialen eerst grondig reinigen. Een daarbij eventueel gebruikt reinigingsmiddel vervolgens afspoelen met schoon water. Overtollige vloeistof verwijderen. Bij het desinfecteren zoveel vloeistof gebruiken, dat de oppervlakken gedurende de inwerkingsduur nat blijven.

Af te doden micro-organismen	Dosering	Inwerktijd
Bacteriën	0,5% (0,5 l op 100 l water)	5 minuten
Schimmels	0,5% (0,5 l op 100 l water)	5 minuten
Gisten	0,5% (0,5 l op 100 l water)	5 minuten
Virussen	2% (2 l op 100 l water)	5 minuten
Virussen	1,5% (1,5 l op 100 l water)	30 minuten

2. Transportmiddelen voor dieren

De te desinfecteren oppervlakken en materialen eerst grondig reinigen. Een daarbij eventueel gebruikt reinigingsmiddel vervolgens afspoelen met schoon water. Overtollige vloeistof verwijderen. Bij het desinfecteren zoveel vloeistof gebruiken, dat de oppervlakken gedurende de inwerkingsduur nat blijven.

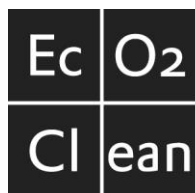
Af te doden micro-organismen	Dosering	Inwerktijd
Virussen	2% (2 l op 100 l water)	5 minuten
Virussen	1,5% (1,5 l op 100 l water)	30 minuten

Werkzame stoffen:

Waterstofperoxide, perazijnzuur.

* 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.



FoodClean DES 42 (2/5)

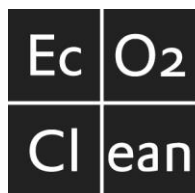
N.B.

- Verneveling van het middel is niet toegestaan
- Het middel niet in direct contact met dieren laten komen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: 3 – 3,4
Soortelijk gewicht	: 1,1
Kleur	: kleurloos*
Geur	: bijtend (naar azijn)*
Concentratiebepaling	: via test strips perazijnzuur
Brandbaarheid	: niet brandbaar of brand bevorderend
Vorstgevoeligheid	: 0°C
COD-waarde	: n.b.
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren. gevoelig voor temperaturen onder 0°C, max 35 °C
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

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 42 (3/5)

Bijlage: Werkzaamheid

B = Baktericide

Y = Levurocide

F = Fungizid

F = Bakteriofagen

V = Virucide

PT3: Desinfectie van stallen en apparatuur

Methode: Sproeien: 200 ml Product / m² ;
 Afnemen: 20 ml Product / m²
 Schuimen
 Dompelen

	Testmethode werkzaamheid	Tijd (min)	Temp. (°C)	Concentratie PES (100 %)	Concentratie FoodClean DES 42 (%)
B	EN1276	30	10	150 ppm	0,3
B	EN14349	30	10	300 ppm	0,6
Y	EN1657	30	10	150 ppm	0,3
Y	EN16438	30	10	300 ppm	0,6
F	EN1657	30	10	2000 ppm	4,0
F	EN16438	30	10	2500 ppm	5,0
V	EN14675 Bovine Parvovirus; Klassieke varkenspest; Afrikaanse varkenspest; Aujeszky-Virus; Vesiculaire varkensziekte; Mond- en klauwzeer; ECBO-virus.	30	10	750 ppm	1,5

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 42 (4/5)

Vervolg PT3: Desinfectie van stallen en apparatuur

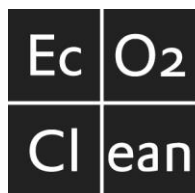
	Testmethode werkzaamheid	Tijd (min)	Temp. (°C)	Concentratie PES (100 %)	Concentratie FoodClean DES 42 (%)
V	Porcine Respiratory & Reproductive syndrome (PRRS), Avian InfluenzaA (H3N2), Vogelgrippe (H5N8) Influenza A virus, Trichophyton Mentagrophytes, Vesicular stomatitis virus (VSV), Rhinovirus, Infectious bursal disease (IBDV), Newcastle disease, infectious bovine rhinotracheitis	10	20	150 ppm	0,3
	NF T 72-281	15 – 120	Omgeving	4000 ppm	8,0

PT3: Desinfectie van veetransportmiddelen

Methode: Sproeien, dompelen

	Testmethode werkzaamheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Concentratie PES (100%)	Concentratie FoodClean DES 42 (%)
B	EN1656	5	10	150 ppm	0,3
B	EN14349	5	10	750 ppm	1,5
Y	EN1657	5	10	400 ppm	0,8
Y	EN16438	5	10	400 ppm	0,8
F	EN1657	5	10	2000 ppm	4,0
F	EN16438	5	10	2000 ppm	4,0
V	EN14675 Bovine Parovirus	5	10	1000 ppm	2,0

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 42 (5/5)

PT3: Laarzendesinfectie

	Testmethode werkzaamheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Concentratie PES (100%)	Concentratie FoodClean DES 42 (%)
V	EN14675	1		2000 ppm	4,0

PT3: Klauwontsmetting

	Testmethode werkzaamheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Concentratie PES (100%)	Concentratie FoodClean DES 42 (%)
B	EN1656 EN16437	5	10	3250 ppm	6,5
Y	EN1657 EN16438	5	10	400 ppm	0,8
F	EN1657 EN16438	5	10	3500 ppm	7,0
V	EN14675 (Bovine)	5	10	1000 ppm	2,0

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.