

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: Clean**

**Artikelnummer: 385102**

**Füllmenge: 10L**

### 1) Allgemeine Beschreibung:

Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie, zur leichteren Anwendung 10%ig formuliert.

### 2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: farblose-bläuliche Flüssigkeit  
Geruch: leicht alkoholisch, frisch

### 3) Anwendung:

CLEAN reinigt und desinfiziert in einem Arbeitsgang. Geeignet für die heiße und kalte Reinigung von Maschinen, Anlagen, Förderbändern, Behältern, Arbeitsflächen und Böden. Auf Kacheln und Fugen hemmt CLEAN auch das Wachstum von Pilzen und schleimbildenden Bakterien.

Gebrauchslösung auftragen, einfüllen oder umpumpen. Nur auf glatten, nicht saugfähigen Oberflächen anwenden. Nach der vorgeschriebenen Einwirkzeit sind die desinfizierten Flächen, Geräte und Gerätschaften sowie Gefäße, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mehrmals mit Frischwasser von Trinkwasserqualität abzuspülen.

Dosierung: 2-5% Clean im Wasser einsetzen. (=20-50g pro Liter Wasser)

Als Zusatzmittel für Hochdruckreiniger 0,5% Clean im Wasser

Einsatztemperatur: +4°C-+40°C

Einwirkungszeit als 2%ige Lösung:

Schimmelpilze in Brauereien	< 10 min.
Geotrichum candidum	5 – 10 min.
Penicillium glaucum	< 5 min
Saccharomyces cerevisiae	< 5 min
Listeria monocytogenes	< 5 min
Lactobazillus brevis	< 5 min
Staphylococcus aureus	< 5 min
Pediococcus damnosus	< 5 min
Escherischia coli	5 – 10 min
Proteus mirabilis	< 5 min
Pseudomonas fluorescens	5 – 10 min
Serratia marcescens	5 – 10 min

**4) Zusammensetzung:**

Lösung von Desinfektionsmitteln, Lösungsmitteln und Hilfsstoffen in Wasser.  
Benzyl-C8-C18-alkyldimethylammoniumchlorid, Mischung, < 0,5%; C, Xn, N;  
R 22-34-50;  
Didecyldimethylammoniumchlorid, <0,5%; C, Xn; R 22-34;  
Methenamin; >2% F, Xn; R 11-42/43;  
2 Propanol, 67-63-0, <0,5%, Xi, F, R 11-36-67.

**5) Dichte:** 1,08 g/ml

**6) Lagerbedingungen:**

Lagerung über 4°C

**7) Legislation:**

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

**8) Verpackung:**

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie Polyethylenflaschen abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

**9) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Verpflichtung zu einer GVO – Kennzeichnung.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wien, 06.03.2017

Alexander Wurth