



02/08

PRODUKTINFORMATION

Dosenrein, flüssig

Additiv zur Sterilisation von Konserven in Autoklaven und Kochkesseln

- Wirkt korrosionsinhibierend und entfettend
- Verhindert die Bildung von Eisenoxiden (Rostablagerungen)
- Schützt für Wasserkalkablagerungen

Produktbeschreibung

Dosenrein ist ein Wirkstoffkonzentrat aus organischen Komplexbildnern, Korrosionsinhibitoren, Netzmitteln und Fettemulgatoren, das die Ablagerung von Wasserkalk und die Bildung von Rostansätzen verhindert sowie Fett- und Allgemeinschmutz entfernt. Bei der Sterilisation von in Dosen und Gläsern abgefüllten Lebensmitteln in Autoklaven (Corimaten) oder Kochkesseln werden durch die Verwendung von **Dosenrein** schmutzfreie Gebinde erhalten, so dass die anschließende Etikettierung ohne weitere Reinigungsaktivitäten durchgeführt werden kann.

Aggregatzustand	Klare, beigelgelbe Flüssigkeit
Dichte	1,040 – 1,045 g/cm ³
pH-Wert [1 %ige Lsg. bei 20 °C]	6,7 – 7,3

Inhaltsstoffe

Organische Komplexbildner, Korrosionsinhibitoren, Netzmittel, nichtionische Tenside

Wirkungsweise und Anwendung

Dosenrein wirkt korrosionsinhibierend gegenüber metallischen Oberflächen, komplexiert Wasserhärtebildner und löst oder emulgiert Fette und Allgemeinschmutz.

Dosenrein wird dem in die Autoklaven/Corimaten oder Kochkesseln eingefüllten Wasser vor dem Sterilisationvorgang in Abhängigkeit von der Wasserhärte wie folgt zugesetzt:

Wasserhärte in °dH	Zusatz Dosenrein in ml/100 Liter
0 bis 10	50
10 bis 20	100
> 20	120 bis 150

Bei mehrfacher Nutzung des Autoklaven-/Kochkesselwassers ist der Zusatz von **Dosenrein** in einer Menge von mindestens 50 ml/100 Liter zu wiederholen. **Dosenrein** immer dem Wasser zugeben, nicht in den leeren Kochkessel/Corimaten einfüllen!



Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Gebinde: 12 kg Kanister 3010155112

Ökologische Bewertung

Dosenrein entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
Fon: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.