



## Desinfektionsreiniger mild alkalisch

Desinfektionsreiniger für die Lebensmittelverarbeitung und Landwirtschaft

- Reinigt und desinfiziert
- Bakterizid und fungizid
- Material- und hautschonend



### Produktbeschreibung

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** ist eine Zubereitung aus einer Kombination von quaternären Ammoniumverbindungen, nichtionischen Tensiden und die Reinigungswirkung verstärkenden Buildern zur desinfizierenden manuellen Reinigung von Oberflächen aller Art in Produktions-, Konfektionierungs- und Verkaufsbereichen der Lebensmittelverarbeitung und des Lebensmittelvertriebs sowie der Landwirtschaft.

<b>Aggregatzustand</b>	<b>Klare, farblose bis hellbeige Flüssigkeit</b>
<b>Dichte</b>	<b>1,04 g/cm<sup>3</sup> bei 20 °C</b>
<b>pH-Wert</b>	<b>10 1 %ige Lsg. bei 20 °C</b>
<b>Schaum DIN 53902</b>	<b>100 ml, 1 %ige Lsg. bei 20 °C</b>

### Inhaltsstoffe:

Quaternäre Ammoniumverbindungen, nichtionische Tenside, Builder

### Wirkungsweise

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** ist eine Zubereitung aus mikrobiziden, schmutzlösenden und schmutztragenden Wirkstoffen sowie Netzmitteln mit einem für die bakterizide, fungizide und Reinigungswirkung optimal eingestellten pH-Wert. Dadurch wird eine schnelle und vollständige Benetzung der zu reinigenden Flächen erreicht, die Keimzahl bei Anwendungstemperaturen von  $\geq 20$  °C und Konzentrationen von  $\geq 1$  % um mindestens den Faktor  $10^5$  erniedrigt. Der abgelöste Schmutz wird durch das Builder- und Tensidsystem wirkungsvoll in Lösung gehalten.

### Anwendung

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** wird vorzugsweise zur manuellen Reinigung von Oberflächen aller Art in der Lebensmittelverarbeitung und Landwirtschaft wie folgt angewendet:

Verschmutzungsgrad		gering	starke Belastung durch Eiweiß und organischen Schmutz
<b>Konzentration</b>	<b>%</b>	<b>0,5 bis 1,5</b>	<b>1,0 bis 2,0</b>
<b>Temperatur</b>	<b>°C</b>	<b>20 bis 40</b>	<b>20 bis 40</b>
<b>Einwirkungszeit</b>	<b>Minuten</b>	<b>5 bis 30</b>	<b>10 bis 30</b>



# Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Die Anwendungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung sowie die Reinigungstechnologie (Tauchbad, Bürsten oder Schrubben, Befüllen/Einlegen der zu reinigenden Anlagen/Geräte in die Reinigungslösung) abzustimmen. Temperaturen zwischen 30 und 40 °C verstärken die Desinfektionswirkung und verkürzen die notwendige Einwirkungszeit. Nach der desinfizierenden Reinigung mit Wasser klarspülen !

## Verhalten gegenüber Oberflächen (Korrosion)

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** ist für die Reinigung aller in der Lebensmittelverarbeitung und Landwirtschaft üblichen Oberflächen aus Metallen (auch aus Aluminium, Zink, Zinn und deren Legierungen) und Kunststoffen geeignet.

## Lagerhinweis

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** kühl und vor der Einwirkung von direktem Sonnenlicht geschützt lagern. Frostempfindlich ab  $\pm 0$  °C.

## Technische Informationen

### Gebindegrößen

Art.-Nr.	30101 125 01	Flasche 1 ltr
Art.-Nr.	30101 125 11	Kanister 11 kg

## Sicherheit

Die Gefahren- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem EU-Sicherheitsdatenblatt Kapitel 2.

## Ökologische Bewertung

**Desinfektionsreiniger mild alkalisch** entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, 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](http://www.ernst-kamen.de), E-Mail: [info@ernst-kamen.de](mailto:info@ernst-kamen.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 Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.