



Flüssiger, QAV-freier, Desinfektionsreiniger für die Oberflächenreinigung

Produktbeschreibung

Divosan SaniPerfect wird für die Einphasenreinigung und die Desinfektion von Böden, Wänden, Geräten, Anlagen und harten Oberflächen (einschließlich Oberflächen mit Lebensmittelkontakt) empfohlen und ist für den Einsatz in der Fleisch- und Geflügelverarbeitung, bei der Herstellung von Snacks, in Molkereien, in Getränkebetrieben und den meisten anderen Betrieben in der Lebensmittelindustrie geeignet.

Eigenschaften

- Divosan SaniPerfect besteht aus gut schäumenden Tensiden, Sequestriermitteln und alkalischen Komponenten. Diese besondere Kombination der Inhaltsstoffe sorgt für eine sehr effektive Schmutzentfernung und Desinfektionsleistung gegenüber der meisten vegetativen Formen von Mikroorganismen einschließlich Gram-positiven und Gram-negativen Bakterien sowie Hefen.
- Divosan SaniPerfect ist sehr gut für die Reinigung und Desinfektion von Sahneaufschlag-, Milchshake- und Eismaschinen geeignet.
- Divosan SaniPerfect kann sowohl manuell und in Tauchbädern eingesetzt als auch aufgesprüht werden. Es lässt sich ebenso mit allen herkömmlichen Schaumreinigungsgeräten auftragen.

Vorteile

- Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang - spart Zeit und Aufwand
- Effektive Reinigungswirkung gegenüber Fett und eingetrockneter Verschmutzung
- Breites Desinfektionsspektrum
- Für alle Wasserhärten geeignet
- Keine Geschmacksübertragung

Anwendungshinweise

Die Oberflächen sollten vor der Anwendung abgespült werden.

Divosan SaniPerfect wird abhängig von Art und Grad der Verschmutzung in einer Konzentration von 1-2% v/v eingesetzt. Grundsätzlich sind die Oberflächen nach der Anwendung gründlich zu spülen. Unser Außendienstmitarbeiter berät bei speziellen Verfahren.

Für die Entfernung spezieller Verunreinigungen (wie Hefen in Brauereien) kann die Konzentration auf bis zu 7% erhöht werden.





F&B Divosan SaniPerfect

VS61

Technische Daten

Aussehen: Klare, gelbliche Flüssigkeit

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 9,7

Dichte (20°C): 1,08

CSB-Wert: 309,1 gO₂/kg

Stickstoffgehalt (N): 7 g/kg

Phosphorgehalt (P): -

Die oben angegebenen technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Lagerung nur im verschlossenen Originalgebinde. Vor Kälte und Hitze schützen. Beim Einsatz des Produktes sind die für den Umgang mit Chemikalien gültigen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge entnehmen Sie bitte den jeweils gültigen Sicherheitsdatenblättern.

Materialverträglichkeit

Divosan SaniPerfect kann bei Beachtung der Anwendungshinweise auf allen gängigen Werkstoffen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Die Oberflächen sind nach der Anwendung immer gründlich abzuspülen. Im Zweifel ist es empfehlenswert, die Materialverträglichkeit gegenüber speziellen Materialien vor einer dauerhaften Anwendung zu testen.

Konzentrationsbestimmung

Reagenzien:

Flasche QA1 (0,5% Chromazurol S; 30% 2-Propanol; 69,5% entionisiertes Wasser)

Flasche QA2 (1 mol/L Salpetersäure in entionisiertem Wasser)

Flasche QA3 (4%ige Natriumdodecylsulfat-Lösung in entionisiertem Wasser)

Verfahren:

10 ml der Anwendungslösung werden in einen kleinen Erlenmeyerkolben gefüllt und 5 Tropfen der QA1-Lösung hinzugefügt. Anschließend werden einzelne Tropfen der QA2-Lösung hinzugefügt, bis die Lösung sich lila färbt.

Dann werden noch zwei weitere Tropfen hinzugefügt. Von der QA3-Lösung werden einzelne Tropfen hinzugefügt, ohne Druck auf die Flasche auszuüben. Nach jeder Zugabe muss die Lösung im Erlenmeyerkolben durchmischt werden, bis sich die Farbe von lila/rot auf gelb-orange ändert. Zählen Sie, wie viele Tropfen bis zum Farbumschlag benötigt wurden.

Berechnung:

Gesamtzahl der Tropfen x 0,093 = % (w/w) Produkt



F&B Divosan SaniPerfect

VS61

Mikrobiologische Daten

Wirksam gegen Bakterien, einschließlich *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Salmonella Typhimurium*, *Listeria monocytogenes* und *Yersinia enterocolitica*.

			Obligatorisch 5 min Bakterien	Obligatorisch 15 min Bakterien	Obligatorisch 5 min Hefe	Obligatorisch 15 min Hefe	Anwendungsbereich
EN 1276	10°C	Starke Verschmutzung (3g/l BSA)	0,5%				F&B
EN 1276	20°C	Starke Verschmutzung (3g/l BSA)	0,5%				F&B
EN 1650	20°C	Starke Verschmutzung (3g/l BSA)				0,75%	F&B
EN 13697	20°C	Starke Verschmutzung (3g/l BSA)	1%	0,5%	2%	1%	F&B
EN 13697	20°C	10g/L Hefeextrakt	3%	2%	7%	4%	Brauerei
EN 13697	20°C	10g/L Milch	2,5%	1,5%	3%	2%	Molkereien
EN 13697	20°C	10g/L Saccharose	1,5%	0,75%	1%	0,5%	AFG