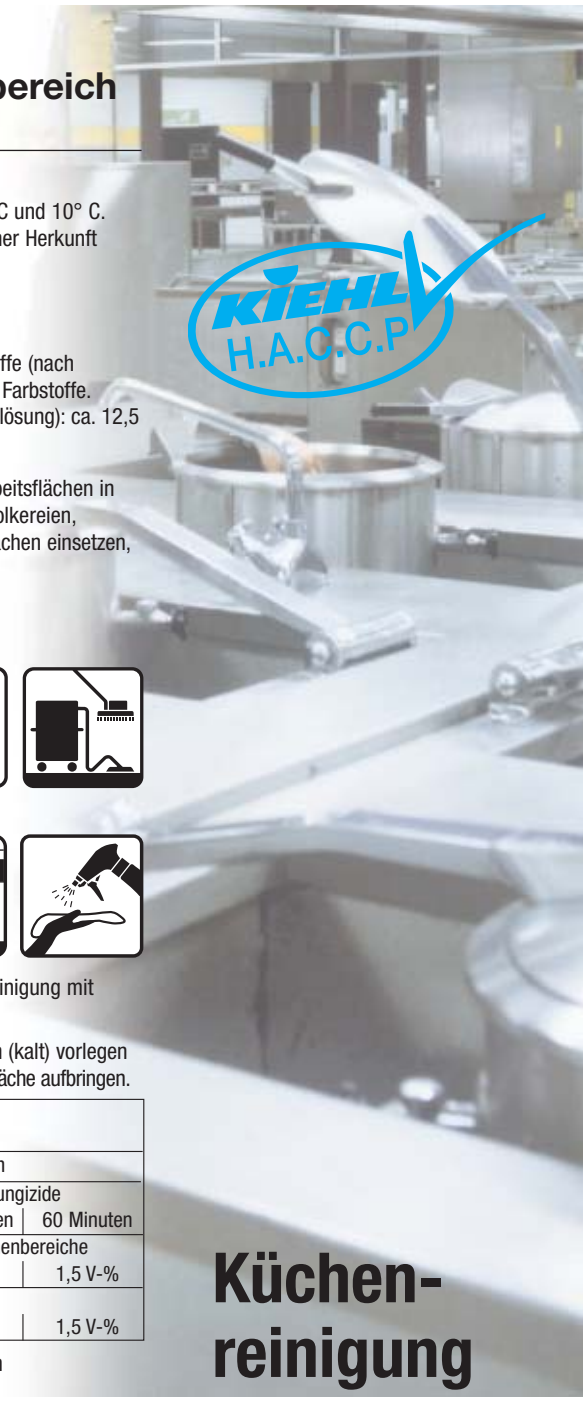
Blutoxol

Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich

Produkt-Code: GD 30



Eigenschaften

Alkalisch eingestellter, schnell wirkender Küchendesinfektionsreiniger. DVG-gelistet bei 20° C und 10° C. Daher auch für Kühlräume geeignet. Entfernt Fette, Öle und Eiweiße pflanzlicher und tierischer Herkunft bei gleichzeitiger Desinfektion. Frei von Duftstoffen. Wirksam gegen Salmonellen.
Erfüllt auch die Anforderungen von EN 1040, EN 1275, EN 1276 und EN 1650.

Produktzusammensetzung

In 100 g sind als Wirkstoffe enthalten: 5 g quat. Ammoniumverbindungen. Weitere Inhaltsstoffe (nach 648/2004/EG): nichtionische Tenside < 5%, organische und anorganische Salze, NTA < 5%, Farbstoffe.
pH-Wert (Konzentrat): ca. 13 pH-Wert (Gebrauchslösung): ca. 12,5

Anwendungsbereich

Zur Reinigung und Desinfektion von wasserfesten, alkalibeständigen Boden-, Wand- und Arbeitsflächen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, z.B. Großküchen, Metzgereien und Schlachtereien, Molkereien, Käsereien, Bäckereien, Shop-Bistrobereiche und Teeküchen. Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen einsetzen, z.B. Linoleum, Dispersionslacke etc.

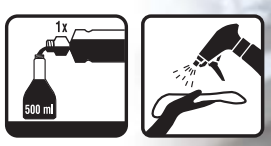
Anwendung

Vor der Erstreinigung ist die Materialbeständigkeit an unauffälliger Stelle zu überprüfen.

Unterhaltsreinigung (Desinfektionsreinigung):
Dosierung: siehe Tabelle.

Grundreinigung (Scheuerdesinfektion):
Einscheibenmaschine und Wassersauger.
400 ml zu 8 Liter kaltem Wasser

Schaumsprayverfahren:
1 Dosierung (Dosierkopf) = 25 ml



500-ml Schaumsprayflasche bis zur Markierung mit kaltem Wasser auffüllen und 1 Dosierung Blutoxol dazu geben. Wisch- bzw. Microfasertuch anschäumen und Flächen wischen. Verschmutztes Tuch in Wasser spülen.

Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen nach der Desinfektionsreinigung mit Trinkwasser (8 Liter pro m²) gespült werden.

Bei Fett oder Eiweißablagerungen Blutoxol in der entsprechenden Anwendungskonzentration (kalt) vorlegen und beim Scheuern der Böden heißes Wasser über den Laugentank der Maschine auf die Bodenfläche aufbringen.

Angegeben sind die einzusetzenden Anwendungskonzentrationen in Volumen-Prozent (V-%) bei Einwirkzeiten von jeweils 30 und 60 Minuten							
gering belasteter Bereich				hoch belasteter Bereich			
Bakterizide		Fungizide		Bakterizide		Fungizide	
30 Minuten	60 Minuten	30 Minuten	60 Minuten	30 Minuten	60 Minuten	30 Minuten	60 Minuten
Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch				einschließlich gewerblicher Küchenbereiche			
3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	0,5 V-%	4,5 V-%	3,5 V-%	1,5 V-%	1,5 V-%
Milch und Milchprodukte							
3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	0,5 V-%	3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	1,5 V-%

Für die nicht sachgemäße, fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Küchen-reinigung

11.07.2006

Verbrauch pro m²

Desinfektionsreinigung: 0,4 - 3,6 ml je nach Anwendungskonzentration
Scheuerdesinfektion: 16 ml
Schaumsprayverfahren: 0,3 -1 ml

im Konzentrat

R 38	Reizt die Haut.
R 41	Gefahr ernster Augenschäden.
S 24/25	Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden.
S 37/39	Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.

Enthält: Alkalilaugen.

Kein Verbraucherprodukt nach 1999/44/EG Art. 1!

Verpackung

6/1-Liter Dosierflaschen im Karton	Art.-Nr. j 55 03 02
10-Liter Kanister	Art.-Nr. j 55 03 10
200-Liter Fass	Art.-Nr. j 55 03 72
12/500 ml Blutoxol-Sprühflaschen (leer) im Karton	Art.-Nr. z 01 23 48

www.kiehl-group.com