

OxyDes Rapid

Omschrijving

Uniek desinfectiemiddel voor de voedingsmiddelen-industrie, dat niet nagespoeld hoeft te worden.

Eigenschappen

- Oplossing kant en klaar voor gebruik;
- Geschikt voor tussentijdse desinfectie;
- Geschikt voor toepassing in droge omgeving;
- KOSHER en HALAL gecertificeerd;
- In België toegelaten onder nummer: 11616B

Productgegevens

Voorkomen	: heldere, kleurloze vloeistof
Opslag stabiliteit	: 0 °C tot 35 °C
Oplosbaarheid	: bij 20°C in elke verhouding mengbaar met water
Soortelijk gewicht	: 0,975 -0,995 g/cm ³
P-gehalte	: 0,06 %
N-gehalte	: 0,00 %
COD-waarde	: nvt
Vlampunt	: 35.5 °C
pH 1% (20 °C)	: 2.01 - 2,30
Schuimgedrag	: niet schuimend

Materialenbestendigheid:

OxyDes Rapid is in de toepassingsomstandigheden, zoals beschreven hieronder, toepasbaar op:

- **Metalen**
- **Keramik**
- **Plastic**

RVS (kwaliteit minimaal DIN 1,4301 = AISI 304)

Tegels en andere geglazuurde oppervlakken, niet geschikt voor kalkhoudende steen

HD-PE, HD-PP, PVC

Toepassing

Producttype en gebruik waarvoor het product toegelaten is:
2 Desinfectiemiddelen en algiciden die niet rechtstreeks op mens of dier worden gebruikt;
4 Voeding en diervoeders.

Toegestaan is uitsluitend het gebruik als ontsmettingsmiddel ter bestrijding van bacteriën (excl. bacteriesporen en mycobacteriën) en gisten:

1. op harde oppervlakken in de voedings- en levensmiddelenindustrie,
2. op harde oppervlakken in de industrie, laboratoria en in de institutionele sector echter met uitzondering van ziekenhuizen en overige instellingen voor gezondheidszorg.

Microbiologie

De microbiologische tests vonden plaats bij zowel schone als vuile omstandigheden

- schoon = 0,3 g/L BSA
- vuil = 3,0 g/L BSA + 3,0 g/L schaap erythrocyten

EN 13727 Bactericide effectiviteit

Validatie criteria	Geteste organismen	Temperatuur	Schoon	Vuil
> 5 log reductie	Bacteriën - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Enterococcus hirae</i>	20°C	30 sec	5 min
		10°C	30 sec	5 min

EN 1650 Fungicide effectiviteit

Validatie criteria	Geteste organismen	Temperatuur	Schoon	Vuil
> 4 log reductie	Gist - <i>Candida albicans</i>	20°C	30 sec	5 min
		10°C	30 sec	5 min

EN 13697 Bactericide en fungicide effectiviteit

Validatie criteria	Geteste organismen	Temperatuur	Schoon	Vuil
Bactericide effectiviteit > 4 log reductie	Bacteriën - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - <i>Salmonella typhimurium</i>	20°C	30 sec	5 min
		10°C	30 sec	5 min
Fungicide effectiviteit > 3 log reductie	Gist - <i>Candida albicans</i>	20°C	30 sec	5 min
		10°C	30 sec	5 min

EN 16615 Bactericide en fungicide effectiviteit

Validatie criteria	Geteste organismen	Temperatuur	Vuil
Bactericide effectiviteit > 5 log reductie	Bacterie - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - <i>Salmonella typhimurium</i>	20°C	5 min
		10°C	5 min
Fungicide effectiviteit > 4 log reductie	Gist - <i>Candida albicans</i>	20°C	5 min
		10°C	5 min

Analyse:

Actief product residu kan gecontroleerd worden met peroxide test strips met een bereik tussen 0 en 2% H₂O₂.

Gebruiksvoorschrift

Sproei onverdund product op het oppervlak, verdeel met een schone doek en laat aan de lucht opdrogen. Gebruik voldoende vloeistof om het oppervlak gedurende de gehele inwerktijd (minimaal 5 min.) nat te houden. Naspoelen met water wordt niet aanbevolen.

Temperatuur: meer dan 10°C.

Totaaloplossing in Hygiëne:

Hygiëneconcepten spelen een sleutelrol in de voedingsmiddelen, dranken, farmaceutische en cosmetische industrie. Ecolab biedt oplossingen voor optimale hygiëne.

Hierbij maken we gebruik van een uitgebreide productrange, specifieke apparatuur voor opslag, dosering, sturing en bewaking van hygiëneprocessen. Dit alles kan gescheiden of in een compleet concept toegepast worden. Onze hygiëneconcepten zijn talrijk, bekende voorbeelden zijn het Hybrid lagedruk schuimsysteem, Protect User Support (opslag- en distributiesystemen), PlanChexX (hygiëne procedure tool). De combinatie tussen producten, apparatuur en service zorgt ervoor dat Ecolab een unieke positie heeft binnen het hygiënemanagement. Ecolab ontwikkelt en produceert hoogwaardige reinigings- en desinfectiesystemen voor de institutionele en industriële markt. Ecolab biedt totaaloplossingen voor schoonmaakbedrijven, instellingen voor gezondheidszorg, recreatie-bedrijven, textielverzorgingsbedrijven, horeca, catering, voedingsmiddelenindustrie, farmaceutische en cosmetische industrie.

Ecolab levert een compleet aanbod op alle gebieden van reiniging en desinfectie. Niet alleen in Nederland, maar zelfs wereldwijd. Ecolab heeft een uitgebreide Research & Development afdeling waar de producten en systemen ontwikkeld worden. Hierbij wordt te allen tijde rekening gehouden met efficiency, gebruikskosten, milieu-impact en veiligheid.

Veiligheidsaspecten:

De veiligheidsinformatie van dit product staat vermeld in het veiligheidsinformatieblad (VIB) te downloaden via onze [website](http://www.ecolab.com). Zorg bij het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen altijd voor het dragen van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.

Onze productinformaties zijn op de normale bedrijfsomstandigheden afgestemd. Indien zich met betrekking tot de toestand van het water, de arbeidssituatie of de installatie, afwijkende omstandigheden voordoen, zijn onze technisch adviseurs gaarne bereid advies uit te brengen ten aanzien van de meest gunstige toepassing van onze producten.

De in de productinformatie opgenomen gegevens zijn deze, die bekend zijn op het ogenblik van de uitgave en houden geen rechtsgeldige verbintenis in wat betreft eigenschappen of concrete inzet van onze producten. Individuele proeven en de nodige voorzichtigheid bij de inzet van onze producten zijn steeds aangewezen.

Versie : september 2019

www.ecolab.com

Ecolab B.V.
Iepenhoeve 7
NL-3438 MR Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.: + 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/SPRL
Noordkustlaan 16C
B-1702 Groot Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.: + 32 (0)2-467 51 00

