

# O 33 Aktiv 5

## Vloeibaar ontsmettingsconcentraat

### Eigenschappen

- op basis van perazijnzuur
- niet-schuimend
- sterk microbicide effect
- Breed werkingspectrum

### Listings

IHO vermeld

### Toepassing

O 33 Aktiv 5 is een zeer effectief desinfectieconcentraat op basis van 5% gestabiliseerd perazijnzuur, geschikt voor zowel koude als warme toepassingen. Vergeleken met producten op basis van andere actieve ingrediënten bezit het een zeer breed werkingspectrum en een sterke microbicide werking. Het gebruik van O 33 Aktiv 5 garandeert een betrouwbare desinfectie zonder enige onderbreking in de effectiviteit, zelfs bij lage temperaturen tot 5 °C. De gebruiksklare oplossing schuimt niet en is daarom ideaal voor CIP en andere geautomatiseerde circulerende desinfectieprocessen. O 33 Aktiv 5 is compatibel met roestvrij staal (gelegerd tot 1.4301 of hoger). O 33 Aktiv 5 mag niet worden gebruikt op ongeleerd staal, non-ferrometalen of oxidatiegevoelige afdichtingsmaterialen. O 33 Aktiv 5 is een desinfectieconcentraat dat zowel koud als warm effectief is en daardoor geschikt is voor vrijwel alle desinfectietaken in de voedingsmiddelen- en drankenindustrie. Het is ook effectief gebleken in de landbouw voor de biocide behandeling van stallen en apparatuur die wordt gebruikt in de veehouderij. Het is ook zeer geschikt voor schuimvrije desinfectie in andere industrieën. O 33 Aktiv 5 heeft de voorkeur voor circulatiedesinfectie, maar kan ook veilig worden gebruikt in sproei- en pompelbadprocessen. O 33 Aktiv 5 kan worden gecombineerd met zure reinigers.

O 33 Aktiv 5 is geschikt voor desinfectie in de levensmiddelenverwerkende industrie in concentraties tot 2%, zonder naspoelen, mits de vereiste contacttijd van minimaal 15 minuten wordt aangehouden voordat het gedesinfecteerde oppervlak opnieuw in contact komt met levensmiddelen. Deze toepassing is bevestigd door een deskundige op het gebied van voedselveiligheid. Het bijbehorende rapport kan op aanvraag worden verstrekt.

O 33 Aktiv 5 is geregistreerd bij het IHO (Instituut voor Industriële Hygiëne).

Toepassingsgebied CIP:

20°C / 15 min / 0,15% / lage belasting / bacteriedodend en gistdodend / EN1276, EN1650

20°C / 15 min / 1,5% / lage belasting / fungicide / EN1650

20°C / 15 min / 0,1% / lage belasting / bacteriofagen / EN13610

20°C / 60 min / 0,2% / lage belasting / sporendodend / EN13704

20°C / 15 min / 0,25% / hoge belasting / bacteriedodend en gistdodend / EN1276, EN1650

20°C / 15 min / 1,7% / hoge belasting / fungicide / EN1650

Toepassingsgebied oppervlak:

20°C / 1 min / 1,0% / lage belasting / beperkte virucide activiteit PLUS / EN14476

20°C / 5 min / 4,1% / lage belasting / virucide activiteit / EN14476

20°C / 15 min / 0,2% / lage belasting / bacteriedodende en gistdodende activiteit / EN1276, EN1650, EN13697

20°C / 15 min / 2,0% / lage belasting / fungicide activiteit / EN1650, EN13697

20°C / 60 min / 0,2% / lage belasting / sporendodende activiteit / EN13704



De bewezen bacteriedodende activiteit omvat ook activiteit tegen salmonella (Salmonella spp.) en listeria (Listeria spp.).

## Technische gegevens

Densiteit (20°C)	pH-waarde
1,11 kg / l	2,50 - 3,50 ; 10 %

## Titratie

Pipetteer een monster van 10 ml in een erlenmeyer en vul aan tot ongeveer 100 ml met gedestilleerd water. Zuur aan met ongeveer 20 ml verdund zwavelzuur (10%) en titreer dan met kaliumpermanganaatoplossing (0,02 mol/L) tot een zwakke roze kleuring optreedt. De kleuring moet ten minste 30 s stabiel zijn.

$V$  (volume kaliumpermanganaatoplossing in ml)  $\times$  0,07 = %O33 Actief 5

## Biocide

Gebruik biociden voorzichtig. Lees voor gebruik altijd het etiket en de productinformatie.

Gemeld volgens de Uitvoeringsverordening Biociden (ChemBiozidDV) onder nr. N-19860, N-16049. 100 g product bevat 4,84 g perazijnzuur

Maximale bruikbaarheid vanaf de productie: 12 Maanden in gesloten originele verpakking.

## Opmerkingen

Das Produkt nur im Originalgebinde und frostfrei lagern.

Nach der Entnahme von Teilmengen sollte das Gebinde wieder verschlossen werden.euer StandardattributwertDit product is halal-gecertificeerd. De certificering is verkregen met verwijzing naar de normen "BPJPH Decreet nr. 20 2023" en "OIC/SMIIC 50-1:2022" in productcategorie K voor de productie, het vullen, de opslag en de distributie van reinigings- en desinfectiemiddelen.

Alleen voor commercieel gebruik. Dit gegevensblad is alleen bedoeld voor niet-bindende informatiedoeleinden. De informatie is gebaseerd op onze huidige kennis en ervaring. De gebruiker is in elk geval verplicht zijn eigen tests en proeven uit te voeren om de geschiktheid van de producten voor zijn beoogde processen en doeleinden vast te stellen. De informatie in dit gegevensblad vormt geen garantie voor de kwaliteit en duurzaamheid van de door ons te leveren goederen. Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen binnen redelijke grenzen. De laatste versie van het relevante EU-veiligheidsinformatieblad moet ook in acht worden genomen.