

O 33 Aktiv 5

Flüssiges Desinfektionskonzentrat

Eigenschaften

- auf Basis von Peressigsäure
- nicht schäumend
- starke mikrobizide Wirkung
- breites Wirkungsspektrum

Listungen

IHO gelistet

Anwendung

O 33 Aktiv 5 ist ein in der Kalt- und Warmanwendung hochwirksames Desinfektionskonzentrat auf Basis einer 5%igen stabilisierten Peressigsäure. Es besitzt ein im Vergleich zu Produkten auf anderer Wirkstoffbasis sehr breites Wirkungsspektrum und eine starke mikrobizide Wirkung. Durch die Anwendung von O 33 Aktiv 5 wird auch bei tiefen Temperaturen bis 5°C eine sichere Desinfektion ohne Wirkungslücken gewährleistet. Die anwendungsfertige Lösung schäumt nicht und ist daher für CIP- und andere automatisierte Umlaufdesinfektionsprozesse hervorragend geeignet. O 33 Aktiv 5 ist auf Edelstählen (Werkstoff 1.4301 oder höher legiert) materialverträglich. Auf unlegiertem Stahl, Buntmetallen und oxidationsempfindlichen Dichtungsmaterialien sollte O 33 Aktiv 5 nicht angewendet werden. O 33 Aktiv 5 ist als kalt und warm wirksames Desinfektionskonzentrat geeignet für nahezu alle Desinfektionsaufgaben in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Zudem hat es sich in der Landwirtschaft zur bioziden Behandlung von Ställen und Geräten bei der Tierhaltung bewährt. Auch in anderen Branchen ist es zur schaumfreien Desinfektion sehr gut einsetzbar. O 33 Aktiv 5 wird bevorzugt für die Umlaufdesinfektion eingesetzt, aber auch im Sprüh- und Tauchbadverfahren ist es sicher verwendbar. O 33 Aktiv 5 kann mit sauren Reinigern kombiniert werden.

O 33 Aktiv 5 ist geeignet für die Desinfektion in der lebensmittelverarbeitenden Industrie in Konzentrationen von bis zu 2%, ohne dass eine Nachspülung erforderlich wird, wenn mindestens die erforderliche Einwirkzeit von 15min vor erneutem Lebensmittelkontakt der desinfizierten Oberfläche eingehalten wird. Diese Anwendung ist gutachterlich in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit bestätigt. Das zugehörige Gutachten kann bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.

O 33 Aktiv 5 ist beim IHO gelistet.

Anwendungsbereich CIP:

20°C / 15 min / 0,15% / niedrige Belastung / Bakterizidie & Levurozidie / EN1276, EN1650

20°C / 15 min / 1,5% / niedrige Belastung / Fungizidie / EN1650

20°C / 15 min / 0,1% / niedrige Belastung / Bakteriophagen / EN13610

20°C / 60 min / 0,2% / niedrige Belastung / Sporizidie / EN13704

20°C / 15 min / 0,25% / hohe Belastung / Bakterizidie & Levurozidie / EN1276, EN1650

20°C / 15 min / 1,7% / hohe Belastung / Fungizidie / EN1650

Anwendungsbereich Oberfläche:

20°C / 1 min / 1,0% / niedrige Belastung / Begrenzte Viruzidie PLUS / EN14476

20°C / 5 min / 4,1% / niedrige Belastung / Viruzidie / EN14476

20°C / 15 min / 0,2% / niedrige Belastung / Bakterizidie & Levurozidie / EN1276, EN1650, EN13697

20°C / 15 min / 2,0% / niedrige Belastung / Fungizidie / EN1650, EN13697

20°C / 60 min / 0,2% / niedrige Belastung / Sporizidie / EN13704

Die nachgewiesene bakterizide Wirksamkeit umfasst u. a. auch die gegen Salmonellen (*Salmonella* spp.) & Listerien (*Listeria* spp.).



Technische Daten

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

Titration

Eine Vorlage von 10 ml wird in einen Erlenmeyerkolben pipettiert und wird mit ca. 20 ml verdünnter Schwefelsäure (10%ig) angesäuert und anschließend bis zum Eintreten einer schwachen Rosafärbung mit Kaliumpermanganat-Lösung (0,02 mol/L) titriert. Die Färbung muss mindestens 30 s stabil sein.

$$V \text{ (Volumen der Kaliumpermanganatlösung in ml)} \times 0,07 = \%O_3 \text{ Aktiv } 5$$

Biozid

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Gemeldet gem. Biozidrechts-Durchführungsverordnung (ChemBiozidDV) unter Nr. N-19860, N-16049. 100 g Produkt enthalten 4,84 g Peressigsäure

Maximale Verwendbarkeit ab Herstellung: 18 Monate im geschlossenen Originalgebilde.

Hinweise

Lagerung:

Das Produkt nur im Originalgebilde und gesichert frostfrei zwischen +5 und +40°C lagern. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Nach Entnahme von Teilmengen das Gebilde bitte wieder fest verschließen.

Dieses Produkt ist halal zertifiziert. Die Zertifizierung erfolgte mit Referenz auf die Standards „BPJPH Decree Nr. 20 2023“ und „OIC/SMIIC 50-1:2022“ in der Produktkategorie K für die Produktion, Abfüllung, Lagerung und Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Nur für den gewerblichen Einsatz. Dieses Merkblatt dient ausschließlich der unverbindlichen Information. Die Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Der Anwender ist in jedem Fall verpflichtet, eigene Prüfungen und Versuche auf die Eignung der Produkte für die von ihm beabsichtigten Verfahren und Zwecke durchzuführen. Die Angaben in diesem Merkblatt stellen keine Garantie für die Beschaffenheit und Haltbarkeit der von uns zu liefernden Waren dar. Technische Änderungen im Rahmen des Zumutbaren behalten wir uns vor. Das entsprechende EU-Sicherheitsdatenblatt in aktueller Version ist ebenfalls zu beachten.