

- Produktdatenblatt -

■ DoSa Flächendesinfektion auf Ethanol-Basis

ArtNr: 2758-010

Hersteller: SPIRAL

HerstellerNr: -

GTIN-Nr: -

VPE: 1 Stk.



- Produktbeschreibung:

DonSan Schnelldesinfektion ist ein flüssiges, gebrauchsfertiges Sprüh- und Flächendesinfektionsmittel zur alkoholischen Desinfektion von Oberflächen für Industrie und Gewerbe mit bakterizider, fungizider und begrenzt viruzider Wirkung.

- Produkteigenschaften:

DoSa Flächendesinfektion ist ein parfum- und farbstoffreies, alkoholisches Desinfektionsmittel zur Sprüh- bzw. Flächendesinfektion. Das Produkt eignet sich auch für korrosionsempfindlichere Oberflächen, die nicht mit wasserverdünnbaren Desinfektionsmittellösungen behandelt werden können. Als rückstandsfreies Desinfektionsmittel ist DoSa Flächendesinfektion auch besonders für Einsatzbereiche geeignet, in denen ein Verbleib von Wirkstoffen auf den zu desinfizierenden Oberflächen nicht erwünscht ist (z.B. Gastronomie und Lebensmittelindustrie). DoSa Flächendesinfektion ist gebrauchsfertig und immer in unverdünnter Form anzuwenden. Das Produkt darf nicht auf alkoholempfindlichen Gegenständen oder Flächen wie z.B. Acrylglas angewendet werden. Im Zweifelsfall vor der Anwendung immer Materialverträglichkeit überprüfen.

- Anwendungsgebiete:

DoSa Flächendesinfektion eignet sich besonders zur Schnell- bzw. Pausen-Desinfektion in der Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Das Produkt zeichnet sich durch eine gute Benetzung der Oberflächen aus und gewährleistet eine schnelle Abtötung branchenspezifischer Schadkeime. DoSa Flächendesinfektion wird vorwiegend als Sprühdesinfektion für Oberflächen, Gegenstände und Verarbeitungs- (z.B. Schneidmaschinen), Verpackungs- sowie Abfüllmaschinen verwendet. In allen Anwendungen wird DoSa Flächendesinfektion auf gründlich vorgereinigten Oberflächen in unverdünnter Form aus ca. 30 cm Entfernung bis zur vollständigen Benetzung der zu desinfizierenden Oberfläche aufgesprüht (Richtwert aus der Praxis für maschinelle Anwendung: ca. 50 mL/m²).

- Sicherheit und Umweltschutz:

In geschlossenen Räumen nicht großflächig bzw. in großen Mengen anwenden. Während des Versprühens müssen Räume ausreichend belüftet werden. Nicht in Anwesenheit von Flammen oder brennender Objekte versprühen.

Ganz besonders zur Desinfektion der Oberflächen von Maschinen sind für die Anwendung von alkoholischen Desinfektionsmitteln alle Maßnahmen hinsichtlich des Explosionsschutzes zu treffen. Zur Aufbringung eingesetzte Sprühgeräte dürfen keine Zündquellen beinhalten – elektrisch betriebene Teile müssen Ex-geschützt ausgeführt sein. Elektrische Anlagen sind nach Möglichkeit vollständig spannungslos zu machen, unter allen Umständen aber ist sicherzustellen, dass keine automatischen Schaltvorgänge während der Desinfektion ablaufen. Während und nach dem Versprühen von alkoholischen Desinfektionsmitteln müssen die Räumlichkeiten durch natürliche Lüftung oder Lüftungsanlagen ausreichend entlüftet werden. .

Eine Zusammenfassung der wichtigsten Informationen zu Sicherheit und Umweltschutz ist in unserem Sicherheitsdatenblatt gemäß Richtlinie 1907/2006/EG enthalten.

Der Inhalt des Produktdatenblattes entspricht unserem letzten Wissensstand.

Änderungen vorbehalten.

- Technische Eigenschaften:

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Aussehen : | klare, farblose Flüssigkeit |
| Geruch : | nach Alkohol |
| Dichte (bei 20 °C) : | 0,87 - 0,89 g/cm ³ |
| Berechnungsindex : | 1,36 - 1,38 |
| Flammpunkt : | ca. 24 °C |
| Füllmenge : | 5 Liter |
| Gebinde : | Kanister |

- Klassifizierung:

| | |
|---------------------|----------|
| E-Class 9.1: | 30309090 |
|---------------------|----------|

- Bakterizide Aktivität:

| Norm | Bedingung | Stamm | Zeit | Temperatur |
|--------|----------------------|--|--------------|------------|
| EN1276 | In sauberer Umgebung | Pseudomonas aeruginosa CIP 103467 Escherichioe coli CIP 54-127 Staphylococcus aureus CIP 4-83 Salmonella ATCC 10708 | 5min ± 10sec | 20°C |

- Fungizide Aktivität:

| Norm | Bedingung | Stamm | Zeit | Temperatur |
|--------|-------------------------|---|-----------------|------------|
| EN1650 | In schmutziger Umgebung | Candida albicans CIP 4872 Aspergillus niger ATCC 16404 | 5min ± 10sec | 20°C |

- Viruzide Aktivität:

| Norm | Bedingung | Stamm | Zeit | Temperatur |
|---------|----------------------|--|-------|------------|
| EN14476 | In sauberer Umgebung | Influenza Virus Typ AH1N1 (Kontaktzeit 30 Sekunden) | 30sec | 20°C |
| EN1276 | | Candida Albicans CIP4872 Aspergillus Niger ATCC 16404 | 15min | |

- Sicherheitshinweise:

Biozide mit Vorsicht benutzen. Vor jeder Verwendung das Etikett und die das Produkt betreffenden Informationen lesen.

Biozide werden als gefährliche Produkte betrachtet. Die Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen für den Gebrauch beachten.

- Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch.
- Das Sicherheitsdatenblatt zu Rate ziehen!

Alle Angaben in unseren Anleitungen, Schreiben, Berichten und Protokollen erfolgen nur zu Beratungs- und Informationszwecken, insbesondere über die mit ständigem Objektivitätsstreben durchgeführten Tests und ohne Haftung.

EN 1276

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen –

EN 1650

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen –

EN14476

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch Viruzidie für in der Humanmedizin verwendete chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika –

Gegen behüllte Viren wirksam z. B. Coronaviren. (COVID19 gehört zur Gruppe der Coronaviren)

EN1276

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen