

PRODUKTDATENBLATT

TOXADOR®-X

Präparatetyp

Flüssigkonzentrat

Wirkstoffe

Quart. Ammoniumverbindungen 100 g/l

Zielorganismen

Keime (Bakterien, Pilze, Hefen),
behüllte Viren, unerwünschte Gerüche



Eigenschaften

Für den Einsatz in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben.
Parfümfrei, pH-neutral und materialverträglich.
Hochkonzentriert, somit sparsam in der Anwendung.
Reinigende Wirkung.

Aufwandmengen | Dosierung

Verdünnung:

1,0 %ig gegen Bakterien

0,5 %ig gegen Pilze und Hefen

1,5 %ig bei Verunreinigungen bzw. bei Lebensmittelresten;

Mindesteinwirkzeit:

30 Min. bei 20 °C

60 Min. bei 10 °C

Zulassung | Registrierung | Anerkennung

BAuA-Nr.

N-19380

Anwendungsbereiche

Räume, Einrichtungen, Bedarfsgegenstände in Fleischwarenverarbeitung, Milchwirtschaft, Bäckereien, Süßwarenindustrie, gewerblichen Küchenbereichen, Krankenhausküchen, Verarbeitungsbereich von Fisch- und Eiprodukten, Transportfahrzeugen für Lebensmittel

Verwenderkategorie

Berufliche/gewerbliche Nutzung

Gefahrenkennzeichnung

GHS 07, 09

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett
und Produktinformationen lesen.*