

Effektiv und schnell wirkende Flächendesinfektion

- ✔ **0 % Alkohol und pH-hautneutral**
- ✔ **Entfernt 99,99 % der Keime**
Viren, Bakterien, Pilze und Sporen*
- ✔ **Gebrauchsfertige Flüssigkeit**
zur Desinfektion von Flächen aller Art
mit Lebensmittel-Kontakt



Anwendungsgebiete

Geeignet für alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen und bei denen es auf Sauberkeit und Keimfreiheit ankommt, wie beispielsweise im Bereich der Lebensmittelindustrie, in Küchen und im Einzelhandel.

Anwendung

Sprühen Sie 35 ml/m² (FOOD EXPERT) oder 50 ml/m² (FOOD) saniXtreme aus einer Entfernung von ca. 20 cm auf die zu desinfizierenden sauberen Oberflächen und Gegenstände bis diese vollständig benetzt sind. Lassen Sie das Produkt mindestens 30 Sekunden einwirken (siehe Tabelle zu den Einwirkzeiten). Rückstände können mit einem Tuch abgewischt werden. Es sind keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen bei der Handhabung erforderlich.

✓ PRODUKTVORTEILE

- » Beseitigt Viren, Bakterien, Pilze und Sporen sowie multiresistente Keime
- » Erzeugt keine Resistenzen (Maillard et al. 2013 and Wesgate et al. 2016)
- » pH-hautneutral und von einem unabhängigen Institut dermatologisch getestet
- » Frei von Farb- und Duftstoffen
- » Wirkt geruchsneutralisierend
- » **Anwendungssicheres Handling**
saniXtreme ist frei von Alkohol. Da das Produkt nach CLP Einstufung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 nicht kennzeichnungspflichtig ist und keine Gefahrstoffe enthält, sind keine arbeitschutzrechtlichen Maßnahmen zu ergreifen.
- » Keine chemischen Rückstände nach Gebrauch
- » Kann ohne besondere Sicherheitsvorkehrungen gelagert werden
- » Keine entzündbare Flüssigkeit im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008



Wirkstoff

Aktivchlor, freigesetzt aus hypochloriger Säure

FOOD 0,5 g/L

FOOD EXPERT 0,9 g/L

Materialverträglichkeit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sind keine Material-unverträglichkeiten zu erwarten.

Lagerung

saniXtreme im Originalbehälter an einem trockenen Ort und bei Temperaturen zwischen 0 °C und 30 °C lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Entsorgung

Inhalt/Behälter entsprechend den örtlichen Vorschriften der Entsorgung zuführen.

Hinweis zur Verkehrsfähigkeit

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin

FOOD Registrierungs-Nr.: N-103500

FOOD EXPERT Registrierungs-Nr.: N-105534

saniXTREME GmbH ist offizieller Wirkstoff- und Produkthersteller für den Wirkstoff „Aktivchlor, freigesetzt aus hypochloriger Säure“ gemäß Artikel 95 Lis-tung der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA).

Verkaufseinheiten

Gebinde	Inhalt	Art. Nr. FOOD	Art. Nr. FOOD EXPERT
Sprühflasche	250 ml	6080-DE	6100-DE
Sprühflasche	500 ml	6081-DE	6101-DE
Sprühflasche	1 L	6083-DE	6103-DE
Kanister	5 L	6084-DE	6104-DE
Kanister	10 L	6085-DE	6105-DE
IBC	1000 L	6090-DE	6110-DE

Wirksamkeit *

Testverfahren	Einwirkzeit	Testkeime
DIN EN 1276 DIN EN 13697 DIN EN 13727 Bakterizid	1 Min.	<ul style="list-style-type: none"> » Escherichia coli (ATCC 10536) » Staphylococcus aureus (ATCC 6538) » Enterococcus hirae (ATCC 10541) » Pseudomonas aerugi-nosa (ATCC 15442)
DIN EN 1650 DIN EN 13624 Levurozid Fungizid	30 Sek. 1 Min.	<ul style="list-style-type: none"> » Candida albicans (ATCC 10231) » Saccharomyces cerevi-siae (ATCC 9763) » Aspergillus brasiliensis (ATCC 16404)
DIN EN 14476 Viruzid	1 Min.	<ul style="list-style-type: none"> » Adenovirus » murines Norovirus » Poliovirus
DIN EN 17126 Sporizid	1 Min. 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> » Bacillus subtilis (ATCC 6633) » Clostridium difficile (NCTC 13366) » Bacillus cereus (CIP 105151)

Sie haben Fragen?

saniXTREME GmbH
Kaiserstraße 68/70
55232 Alzey

✉ info@sanixtreme.com

☎ +49 (0) 6731 89988-0

☎ +49 (0) 6731 89988-11

🌐 www.sanixtreme.com



Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001:2015

