

INOXI Green® wird für die Desinfektion in der Lebensmittelindustrie, insbesondere für Primärpackmittel, verwendet.

Viele Lebensmittel haben im Rahmen der Verarbeitung einen hohen Keimeintrag. Alle notwendigen Produktionsprozesse und -anlagen müssen hygienisch einwandfrei sein. INOXI Green® hilft bei der Absicherung der Produktionsprozesse, erhöht die Produktsicherheit und ermöglicht zugleich die Optimierung der Prozessschritte sowie einen keimfreien Transport. Desinfektion ohne Nachspülen.

WIR SETZEN NEUE MAßSTÄBE:

- Waschen und Duschen zur Keimreduktion an Lebensmitteln ohne Nachspülen
- Größtmögliche Produkt- und Produktionssicherheit
- Aktiver Verbraucherschutz
- Absicherung der Richt- und Grenzwerte am Ende des MHD
- Mikrobiologische Absicherung von Heiß- und Kühlwasserkreisläufen

INOXI Green® wird durch unser speziell entwickeltes ECALIT-Verfahren aus einer verdünnten, hochreinen, elektrochemisch aktivierten Kochsalzlösung hergestellt.

WIRKUNGSSPEKTRUM:

bakterizid, fungizid, viruzid, sporizid

Die Kennzeichnung von INOXI Green® gemäß EG-Verordnung Nr. 1272/2008 (CLP) entfällt. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig aufgrund des Berechnungsverfahrens der „Allgemeinen Einstufungsverordnung für Gemische der EG“ in der letztgültigen Fassung.



Zusammensetzung

- ohne Aldehyde
- mineralisches Produkt
- ohne Lösungsmittel
- ohne Alkohol
- ohne Farbstoff
- ohne Duftstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Umweltbelastung
- haut-, augen- und schleimhautverträglich

