

Technische Produktbeschreibung

STERN® - Konvektomatenreiniger

gilt für alle Gebindegrößen wie z.B.: Art-Nr. (10 L): 10364

Produkteigenschaften

Produkt zur Reinigung alkalibeständiger Flächen im Küchenbereich. Entfernt stärkste, fettige Verschmutzungen, Grill-, Brat- und Kochreste. Unparfümiert. Nur für den gewerblichen Gebrauch! Produkt-Code nach GISBAU (2017): GG 80.

Anwendung und Dosierung

Produkt unverdünnt auf die zu reinigende Fläche auftragen, 15 Minuten einwirken lassen, anschließend mit klarem Wasser abspülen. Bei starken Verschmutzungen mit Bürste abreiben. Bei geringen Verschmutzungen kann das Produkt verdünnt (800 – 1600 ml auf 10 l Wasser) angewendet werden.

Nicht für unversiegelte Holz- und Korkböden, Aluminium, Linoleum- und Kautschukbeläge geeignet! Lagertemperatur: + 5 °C bis 30 °C.

Physikalische Daten (Gemisch)

Zustand:	Flüssigkeit	pH-Wert (20°C):	13,7
Farbe:	farblos	Dichte (20°C):	1,036 g/cm ³
Geruch:	charakteristisch	Löslichkeit in Wasser:	leicht löslich

Inhaltsstoffangabe gemäß EG Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % nichtionische Tenside, < 5 % Phosphonate, < 5 % Phosphate.

Weitere Inhaltsstoffe: Enthält wasserlösliche Lösungsmittel.

Wassergefährdungsklasse (Selbsteinstufung)

WGK 1 schwach wassergefährdend

Einstufung und Kennzeichnung von Gefahrstoffen gemäß CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008

Gefahrenbestimmende Komponente(n) zur Etikettierung

Kaliumhydroxid

Alkohole, C9-11, ethoxyliert

Fettalkoholpolyglykolether (DECETH-5)

Signalwort: Gefahr
Piktogramm(e): GHS05



Gefahrenhinweise

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Sicherheitshinweise (laut Sicherheitsdatenblatt)

P102 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

P260 Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosol nicht einatmen.

P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

P301+P330+P331 BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

P303+P361+P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen oder duschen.

Technische Produktbeschreibung

STERN® - Konvektomatenreiniger

gilt für alle Gebindegrößen wie z.B.: Art-Nr. (10 L): 10364

P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen.

P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen.

P363 Kontaminierte Kleidung vor erneutem Tragen waschen.

P304+P340 BEI EINATMEN: Die Person an die frische Luft bringen und für ungehinderte Atmung sorgen.

P405 Unter Verschluss aufbewahren.

P501 Entsorgung gemäß den lokalen/regionalen/nationalen/internationalen Vorschriften.

Angaben zum Transport

UN 1719, ÄTZENDER ALKALISCHER FLÜSSIGER STOFF, N.A.G. (Kaliumhydroxid), 8, III.

Umweltinformation:

Das Produkt ist nicht: Ökotoxisch.

Die verwendeten Tenside erfüllen laut den Angaben der Tensidhersteller die geforderten Kriterien für vollständige aerobe biologische Abbaubarkeit des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien.

Weiterhin sind anorganische Inhaltsstoffe enthalten, wofür die Methoden zur Bestimmung der biologischen Abbaubarkeit nicht anwendbar sind. Anorganische Stoffe können nicht durch biologische Reinigungsverfahren jedoch durch abiotische Prozesse, z.B. Adsorption an Belebtschlamm, gut aus dem Abwasser eliminiert werden

Stark alkalische Lösungen sind zu neutralisieren bevor das mit Produkt belastete Abwasser in die Kläranlage gelangt. Wird nicht neutralisiert, so ist der pH-Wert zu beachten. Die toxische Wirkung für Fische und Bakterien beginnt unterhalb pH-Wert = 6 bzw. über pH-Wert = 9.

Durch Abwasser, das geringe Mengen dieses Produkt enthält, sind in der Kläranlage keine Störungen zu erwarten, auch wenn aufgrund der chemischen Zusammensetzung (anorganische Komponente(n)) das Produkt nicht als vollständig biologisch abbaubar bezeichnet werden kann.

HACCP-Eignung:

Nach Prüfung der Rezeptur und des Sicherheitsdatenblattes wird versichert, dass dieses Produkt zu Reinigungszwecken im Rahmen eines HACCP-Konzeptes im lebensmittelverarbeitenden Bereich verwendet werden kann, da es keine toxischen oder CMR - Stoffe (karzinogen, mutagen, reprotoxisch = krebserzeugend, erbgutverändernd, fortpflanzungsgefährdend) enthält. Nach der eigentlichen Säuberung müssen die gereinigten Flächen jedoch gut mit klarem Wasser gespült werden, bevor sie erneut in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gelangen.