



## WEINGEISTHALTIGES DESINFEKTIONSMITTEL FÜR SCHLÄUCHE UND ARMATUREN IN DER GETRÄNKEINDUSTRIE UND ZUR OBERFLÄCHEN- DESINFEKTION IN DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE

TM 70 ist ein Desinfektionsmittel auf der Basis von 70%igem Äthanol und ist mit Acetaldehyd und anderen wein- und bierkonformen Inhaltsstoffen (Fruchtsäuren) vergällt. Als mild-saures Sprühdesinfektionsmittel wird TM 70 unverdünnt auf vorgereinigte Oberflächen aufgebracht und muss nicht abgespült werden. TM 70 kann durch nichtionische Tenside inaktiviert werden. Nicht auf Acrylglas aufbringen! Von der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und Forschung, Wien, (ZU 8684/92) zugelassen. TM 70 enthält kein Isopropanol und tötet die meisten Bakterien innerhalb weniger Sekunden bei Raumtemperatur ab. Bei höherer Temperatur wird der Vorgang beschleunigt (5-5-5-Test).



### 5-5-5-Test

5 Teststämme werden jeweils mit  $1 \times 10^8$  bis  $3 \times 10^8$  Zellen pro ml bei 21 °C in jeweils 5 Minuten in ihrer Keimzahl um 5 Zehnerpotenzen (Abtötungsquote = 99,999 %) reduziert.

Mikroorganismen	Kontaktzeit	Abtötungsrate
Staphylococcus aureus	5 Minuten	$10^{-7}$
Escherichia coli	30 Sekunden	$10^{-7}$
Pseudomonas oeruginosa	10 Sekunden	$10^{-7}$
Salmonella typhosa	10 Sekunden	$10^{-7}$
Candida albicans	5 Minuten	$10^{-5}$ – $10^{-6}$
Aspergillus niger	10 Minuten	$10^{-4}$ – $10^{-5}$



## ANWENDUNG

TM 70 wird unverdünnt angewendet und behält seine Wirksamkeit, solange die Alkoholkonzentration von 30 Vol.% nicht unterschritten wird.

### **Desinfektion von Füllorganen, Korkschrössern, Verschlussmaschinen u. Ä.**

Aufgrund seiner raschen Desinfektionswirkung und der lebensmittelkonformen Inhaltsstoffe kann unmittelbar nach der Anwendung (nach 30 Sekunden) mit dem Ab- oder Befüllen fortgeföhren werden, ohne dass TM 70 abgespült werden muss.

### **Standdesinfektion von Membranfilterkerzen**

Filterkerzen mit Wasser spülen und danach in TM 70 einlegen. Sämtliche Filterteile müssen bedeckt sein! Vor Gebrauch kurz mit Wasser abspülen. Kerzenmembranen, Schwammkugeln und Dichtungen werden nicht angegriffen und bleiben schimmelfrei. TM 70 kann solange wiederverwendet werden, bis die Spindelprobe 30 Vol.% Alkohol anzeigt.

### **Oberflächendesinfektion von Schneidbrettern, Messern u. Geräten in der Fleischindustrie**

Geräteteile gründlich vorreinigen, Reinigungsmittel mit Wasser abspülen und die Schneidbretter zum Abtropfen aufstellen. Die noch feuchten Geräteteile und Oberflächen werden mit TM 70-Sprühdesinfektion so eingespröhht, dass die TM 70-Lösung auf der Oberfläche verbleibt. Nach 30 Minuten ist das Ethanol verdampft. Die Geräte sind ohne Nachspülung wieder einsatzbereit.

### **Desinfektion bei der Schankanlagenreinigung**

Nach der chemischen Reinigung werden der Zapfhahn, der Zapfkopf und die Fassfittings mit TM 70 bespröhht. Auch der Getränkezhler („Geber“) soll geöffnet, mit einem Papiertuch gereinigt und anschließend mit TM 70 bespröhht werden. Achtung: Plexiglasteile nicht bespröhhen! Nach 30 Sekunden ist das Ethanol verdampft. Die Geräte sind ohne Nachspülung wieder einsatzbereit.

TM 70 ist gut hautverträglich und desinfiziert die Hände vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln.

Akute orale Toxizität (Ratte LD 50): 13,7 g/kg

**LIEFERFORM:** 1-l-Spröhflasche, 5-l-Nachfüllflasche, 5-l-Kanister, 25-l-Kanister. Für besondere Anwendungsfälle liefern wir TM 70 auch in neutraler Form, d. h. ohne Zusatz von Fruchtsäuren.

**KENNZEICHNUNG NACH DEM CHEMIKALIENGESETZ:** F Leichtentzündlich. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.