

## Produktinformation

### UH 095 Bretterweiß

#### Eigenschaften

UH 095 Bretterweiß ist ein netzendes, alkalisches, aktivchlorhaltiges Reinigungsmittel für die Reinigung von in der Fleischwirtschaft verwendeten Schneid- und Zerlegebrettern, sowie auch von Hackklötzen und Behältern aus Kunststoff.

Das Produkt entspricht der Detergenzienverordnung und ist beim Bundesamt für Risikobewertung (BfR) unter der Produktnummer 7538679 registriert.

Geeignet für: metallische-, keramische- und Kunststoffoberflächen.  
Nicht für Aluminium und Buntmetalle geeignet.

#### Inhaltsstoffe

Gemisch aus Natriumhypochlorid mit 13% aktivem Chlor und Hilfsstoffen

#### Technische Daten

relative Dichte ( g/ml )    1,21 g/cm<sup>3</sup> bei 20 °C  
ph - Wert (unverdünnt):    > 11

#### Anwendung

nach Bedarf / technischen Möglichkeiten beidosieren  
Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Einwirkzeit  
(ca. 30 Minuten) gründlich mit Trinkwasser abspülen.

#### Dosierung

gemäß den betrieblichen Erfordernissen

**Einwirkzeit:**

Je nach Verschmutzungsgrad und Einsatzkonzentration zwischen 10 und 20 Minuten.

#### Gewährleistung / Produktsicherheit

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung und fachgerechter Verarbeitung sind uns keine nachteiligen Wirkungen bekannt geworden. Weiteres siehe Sicherheitsdatenblatt.  
Vor Gebrauch an unauffälliger Stelle auf Materialverträglichkeit prüfen.  
Nur zur gewerblichen Verwendung.

#### Lieferformen:

Kanister zu 15kg, 35 kg, Faßware zu 250 kg  
Die Gebinde sind Leihgebilde und werden von der Firma Schöler zurückgenommen.