

# OXYPUR 15

DATUM VAN HERZIENING: 06/12/24

**Geconcentreerde vloeistof. Uitsluitend voor professioneel gebruik.**  
**VOEDINGSINDUSTRIE**  
**Verwerkingshulpmiddelen voor het decontamineren van voedsel**  
**Toepassing via verdeelsysteem, wasinstallaties of weekbad**

## Fysisch-chemische eigenschappen

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Voorkomen            | Heldere vloeistof           |
| Kleur                | Kleurloos                   |
| Geur                 | Azijngneur                  |
| pH onverdund product | Niet beschikbaar            |
| pH 10 g/l            | 2,9±0,3                     |
| Massadichtheid       | 1,15±0,01 g/cm <sup>3</sup> |
| Vriespunt            | -20 °C                      |

## Milieucriteria

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Chemische zuurstofvraag (CZV) | 153 grammen dizuurstof per kilogram |
| Stikstof                      | < 0.1 %                             |
| Fosfor                        | 0,2 %                               |

## Eigenschappen

Product sterk geconcentreerd aan perazijnzuur.  
Ondersteunt de optimalisatie van de houdbaarheid van verse producten.  
Draagt bij aan een betere kwaliteit van het afgewerkte product.  
Vermindert het risico op kruisbesmetting (pathogene en bederf-veroorzakende flora) tijdens het productieproces.

## Toepassing

OXYPUR 15 is ontworpen voor het decontamineren van verse voedselproducten in wasinstallaties (salades, groenten).  
Het kan worden gebruikt via het verdeelsysteem en de wasinstallaties of in het weekbad.

## Gebruiksaanwijzing

Voeg OXYPUR 15 toe aan het water van het verdeelsysteem en de wasinstallaties, of het weekbad:

- decontaminatiemiddel voor producten van plantaardige oorsprong gevolgd door een spoelbeurt met drinkwater:  
Erwten en sperziebonen bestemd voor de bereiding van conserven: 500 mg/l perazijnzuur in het waswater (komt overeen met 0,33% OXYPUR 15);  
Kant-en-klare rauwe salades (het zogenaamde 4e gamma): 100 mg/l perazijnzuur (komt overeen met 0,066% OXYPUR 15);

# OXYPUR 15

DATUM VAN HERZIENING: 06/12/24

Geblancheerde spinazie, bestemd om in te vriezen: 75 mg/l perazijnzuur in het koelwater na het blancheren (komt overeen met 0,05% OXYPUR 15);  
Niet-geblancheerde kruiden en prei bestemd om in te vriezen: 75 mg/l perazijnzuur in het voorwas- en het waswater (komt overeen met 0,05% OXYPUR 15);  
Gedehydrateerde groenten: 500 mg/l perazijnzuur in het voorwas- en het waswater (komt overeen met 0,33% OXYPUR 15).

- decontaminatiemiddel voor producten van plantaardige oorsprong:  
Zetmeel en zijn derivaten: Behandeling van zetmeelmelk aan 1000 g perazijnzuur per ton afgewerkt zetmeelproduct (komt overeen met 6,66 kg OXYPUR 15 per ton afgewerkt zetmeelproduct).

## Controleparameters

Monstername : 10ml  
voorbehandeling: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>+KI+ammoniummolybdaat  
Indicator : Thioden of zetmeelstijfsel  
Reagentia: Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> N/10  
Titratiefactor :  $f = 0,06 \pm 0,01$   
Concentratie in % = verbruikt volume \* f  
Concentratie in g/l = verbruikt volume \* f \* 10

- Vul de buret van 25 ml met Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 0,1 mol/l (0,1 N)
- Doe ongeveer 20 ml H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> op 10% in een erlenmeyer van 250 ml
- Voeg ongeveer 10 ml KI-oplossing op 10% toe
- Plaats het analysemonster in een erlenmeyer om te titreren
- Maak de inhoud in de erlenmeyer met de hand homogeen
- Voeg daarna 25 druppels van de katalysator toe: ammoniummolybdaat 5 g/l
- Maak de inhoud opnieuw homogeen en laat dit 1 minuut rusten
- Titreer met Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 0,1 mol/l (0,1 N) tot de kleur van het analysemonster lichtgeel wordt
- Voeg nu een spatel thyodene of zetmeel toe: de oplossing wordt donkerblauw
- Blijf titreren met Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 0,1 mol/l (0,1 N) tot het analysemonster volledig kleurloos wordt
- Noteer het volume van de gebruikte titreervloeistof.

## Verpakkingen

|                                |       |                        |        |
|--------------------------------|-------|------------------------|--------|
| Jerrycan                       | 20l   | Blauw                  | 22kg   |
| Jerrycan                       | 22,5l | Rood                   | 24kg   |
| Vat met ingebouwde aanzuiglans | 220l  | Donkerblauw            | 220kg  |
| Verpakking met dompelsonde     | 1000l | Wit en ondoorschijnend | 1100kg |

# OXYPUR 15

DATUM VAN HERZIENING: 06/12/24

## **Kwaliteit - Veiligheid**

Raadpleeg de veiligheidsfiche beschikbaar op het INTERNET: <http://www.kersia-group.com>

## **Reglementering**

Een technische hulpstof is elke stof die op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd; en bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedselingrediënten bewust wordt gebruikt om aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden.

OXYPUR 15 is een mengsel in overeenstemming met Verordening (EG) nr 1907/2006, van 18 december 2006, betreffende de Registratie, Beoordeling en Toelating van Chemicaliën (REACH), ongeacht de productielocatie.

Stoffen die onder de REACH Reglementering vallen en een bestanddeel zijn van OXYPUR 15 werden geregistreerd of pre-geregistreerd, of door uw bedrijf, of door onze toeleveranciers.

OXYPUR 15 bevat geen stoffen die voorkomen op de zeer zorgwekkende kandidaatlijst van stoffen die voor Autorisatie gepubliceerd werd en regelmatig bijgewerkt wordt door ECHA.