



**Ecolab Deutschland GmbH  
Postfach 13 04 06  
D-40554 Düsseldorf**

bescheinigt hiermit, dass für die

**Pepperl+Fuchs GmbH  
Kitzingstrasse 25 -27  
12277 Berlin**

ein

### **Materialbeständigkeitstest**

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **P3-topactive 200, P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66 und P3-topax 990** sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit des getesteten

#### **Sensors MLE76000-54-G**

ist gegenüber den im Test verwandten P3-Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Düsseldorf, den 15.10.2010

**Ecolab Deutschland GmbH**

i.V.

  
**Thomas Tyborski**

i. V.

  
**Reimund Laaff**

## Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1) zur Materialbeständigkeit
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

### Testverfahren Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

#### Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

#### Testdauer:

- 28 Tage

#### Temperatur:

- konstant Raumtemperatur

#### Auswertung:

- Visuelle Beurteilung wie Quellung, Versprödung, Farbänderung
- Vergleich mit dem Nullwert (demineralisiertes Wasser)
- Foto-Dokumentation
- Grundlage: Prüfbericht v. 15.10.2010

### Produktspezifikationen:

#### P3-topactive DES:

Saures Desinfektionsmittel auf Basis Peressigsäure/Wasserstoffperoxid für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### P3-topactive 200:

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für TFC-Verfahren in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### P3-topax 19:

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### P3-topax 56:

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### P3-topax 66:

Alkalisches Schaumreinigungsmittel mit Aktivchlor für die Betriebsreinigung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### P3-topax 990:

Neutrales Desinfektionsmittel auf Basis Aminacetat für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

## Reinigungsplan für Lebensmittel verarbeitende Betriebe\*



### Vorspülen mit Wasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck in Richtung der Gullys.  
Reinigen der Gullys.



### Einschäumen von unten nach oben

alkalisch: P3-topax 66 oder P3-topax 19 2 – 5 % täglich  
alternativ P3-topactive 200 3-5 % täglich  
sauer: P3-topax 56 2 % bei Bedarf  
Temperatur: kalt bis 40°C

**Kontaktzeit:** ca. 15 Min. wird empfohlen



### Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck

**Schaumdesinfektion:** P3-topactive DES, 1-3 %, 10-30 min  
oder P3-topax 990, 1-2 %, 10-30 min

\*Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten.



**Ecolab Deutschland GmbH**  
**P.O. Box 13 04 06**  
**D-40554 Düsseldorf**

certifies that for

**Pepperl+Fuchs GmbH**  
**Kitzingstrasse 25 – 27**  
**12277 Berlin**

**material resistance tests**

were performed with cleaning substances **P3-topactive 200, P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66, P3-topax 990** and demineralized water as a zero reference factor.

The material resistance of the tested


**Sensor MLE76000-54-G**

to the P3 products used in the test can be considered to be positive according to the cleaning procedure mentioned overleaf.


Düsseldorf, 15<sup>th</sup> October 2010

**Ecolab Deutschland GmbH**

i.V.

  
**Thomas Tyborski**

i. V.

  
**Reimund Laaff**

## This certificate is based on:

- documented test procedures (test no.: F&E/P3-E Nr. 40-1) according to material resistance
- defined product descriptions
- standardized cleaning procedure

### Test procedure

#### Ecolab-test F&E Nr. 40-1

#### Dipping test:

- Complete immersion in solutions/liquid

#### Test period:

- 28 days

#### Temperature:

- room temperature (constant)

#### Analysis:

- Visual judgement like swelling, brittleness, discoloring
- compared to zero-reference factor (demineralized water)
- Photo documentation
- Based on Test report from 15.10.2010

### Product specifications:

#### P3-topactive DES:

Acid disinfectant based on peracetic acid/ hydrogen peroxide for the food and beverage industry

#### P3-topactive 200:

Alkaline, chlorine free TFC-foam cleaner for the food and beverage industry

#### P3-topax 19:

Alkaline, chlorine free foam cleaner for the food and beverage industry

#### P3-topax 56:

Acid foam cleaning substance for the food and beverage industry

#### P3-topax 66:

Alkaline foam cleaning detergent with active chlorine for machine cleaning in the food and beverage industry

#### P3-topax 990:

Neutral disinfectant based on Amine for the food and beverage industry

## Cleaning plan for food and beverage industry\*



#### Rinsing with water 40 – 50°C

Rinsing with low pressure. Rinsing from top to bottom in the direction of the drains. Cleaning of the drains.



#### Foaming from bottom to top

alkaline: P3-topax 66 or P3-topax 19 2 – 5 % daily  
alternatively P3-topactive 200 3 – 5%

acid: P3-topax 56 2 % on demand

temperature: cold up to 40°C

contact time: 15 min. recommended



#### Rinsing with water 40 – 50°C

Rinsing from top to bottom with low pressure

**Foam disinfection** P3-topax 990 1-2%, 10-30 minutes or

**Foam disinfection** P3-topactive DES 1-3 %, 10-30 minutes

\*short description