



**Ecolab Deutschland GmbH  
Ecolab-Allee 1  
D-40789 Monheim am Rhein**

bescheinigt hiermit, dass die Firma

**LED2WORK GmbH  
Stuttgarter Str. 13a  
D-75179 Pforzheim**

einen

### **Materialbeständigkeitstest**

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **Topactive 200, Topactive 500, P3-topax 66, P3-topax 990, P3-topactive Okto** und entionisiertes Wasser durchgeführt hat.

Die Materialverträglichkeit der getesteten Leuchtenserie


- **INROLED50**

ist gegenüber den im Test verwendeten Ecolab- Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Monheim, den 21.07.2020

**Ecolab Deutschland GmbH**

i.A.

  
Tanja Hackenberger

i.V.

  
Thomas Tyborski

### Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1, rev.5) zur Materialbeständigkeit
- Testprotokoll Nr.:20200526 von Mai 2020
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

#### Testverfahren

##### Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

#### Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen der Leuchten in das Prüfmedium (Testbezeichnung INROLED50- coated)

#### Testdauer:

- 28 Tage

#### Temperatur:

- konstant Raumtemperatur

#### Auswertung:

- Visuelle Beurteilung Quellung, Risse, Farbänderung, Oberflächen, Außendurchmesser und Wanddicke
- Vergleich mit dem Nullwert (Ausgangswerkstoff und demineralisiertes Wasser)
- Fotodokumentation

#### Produktspezifikationen:

##### P3-topactive OKTO

Saures Schaumdesinfektionsmittel auf Basis Peroxysäuren für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

##### P3-topax 66

Alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Aktivchlor für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

##### P3-topax 990

Mild-alkalisches Desinfektionsmittel auf Aminbasis für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

##### Topactive 200

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

##### Topactive 500

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

### “Reinigungsplan für Lebensmittel verarbeitende Betriebe\*“



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

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



#### Einschäumen von unten nach oben

alkalisch:	Topactive 200 oder P3-topax 66	2 - 5 % täglich
sauer:	Topactive 500	2 - 5 % bei Bedarf

Temperatur: kalt bis 50°C  
Kontaktzeit: ca. 15 Min. wird empfohlen



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

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck



#### Desinfektion

Persäuren:	P3-topactive OKTO	0,5 - 1 %, 10-30 Min
oder		
Neutral:	P3-topax 990	1 - 3%, 15-60 Min.
Temperatur:	kalt bis 50°C	



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

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

\*Beispiel, Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten. Im Anschluss an die Reinigung/ Desinfektion erfolgt ein Nachspülschritt mit Wasser