

25-06-2025

Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit im Lebensmittelbereich für das Produkt

Xon-forte

Xon-forte ist aufgrund seiner sorgfältig ausgewählten Inhaltsstoffe und deren Zusammensetzung bestens für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet. Als Schaum-, Grill- und Konvektomat-Reiniger kann **Xon-forte** in Küchen, Kantinen oder in anderen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung zur Aufrechterhaltung der allgemeinen Betriebshygiene im Objekt eingesetzt werden.

Xon-forte erfüllt alle relevanten gesetzlichen Anforderungen wie z.B.

- die Detergenzienverordnung (EG) Nr. 648/2004
- die CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008
- das Chemikaliengesetz (ChemG) in Deutschland
- das Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG)
- das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Als Nachweis für die besondere Umweltfreundlichkeit wurde das Produkt mit dem Europäischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Das Produkt ist frei von Duftstoffen und Allergenen. Die Inhaltsstoffe sind ausschließlich synthetischen, pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und entsprechen somit den Anforderungen „Kosher“ sowie „Halal“.

Xon-forte kann in ein HACCP-Konzept auf Basis der Verordnung EG Nr. 852/2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung eingebunden werden. Dieses Eigenkontrollkonzept erfolgt üblicherweise in Form von Reinigungs- und Desinfektionsplänen oder durch Verfahrens- und Arbeitsanweisungen vor Ort.

Die oben genannten Verwendungen setzen voraus, dass die Hinweise in unseren Produkt- und Sicherheitsdatenblättern berücksichtigt werden. Auch sind regelmäßige Schulungen und Unterweisungen des Anwendungspersonals durch den Betreiber erforderlich.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.