

Élelmiszeripari edényzetek mosogatásra vonatkozó DIN szabványok kivonata			
	DIN 10510	DIN 10511	DIN 10512
Szabvány megjelenése / megújítása	1996. szeptember	1999. március	2001 év vége
Mosogatógép működési elve / típusa	folyamatos, többtanksos mosogatógépek	pohármosogatógépek	egytanksos mosogatógépek
Előmosó hőmérsékletek	40°C - 50°C	-	-
Mosótank hőmérsékletek			
Fertőtlenítő komponens nélküli mosogatószer esetén	60°C - 65°C	min. 55°C, 60°C (nem tanácsos ezt meghaladni)	60°C - 65°C
Fertőtlenítő komponenst tartalmazó mosogatószer esetén	55°C - 65°C		55°C - 65°C
Szivattyús öblítés hőmérséklete	60°C - 70°C	-	-
Frissvizes öblítés hőmérséklete	80°C - 85°C	63°C - 67°C	80°C - 85°C
Tartózkodási idő	min. 2 perc	A legrövidebb programon is teljesítenie kell a higiéniai előírásokat. 90 mp jó viszonyítási alap.	
Ellenőrzés	üzembe helyezés után	gyártó általi típusellenőrzés	
Mosogatási eredményre vonatkozó higiéniai követelmény	vizuálisan / szemmel láthatóan tiszta		
	száraz	3 perc után a külső felület száraz	külső felület száraz
	Az érintkezési felületen cseppek, illetve műanyag edényzet esetén hátramaradt nedvesség elfogadható	Az érintkezési felületen cseppek, illetve a poharak belsejében hátramaradt nedvesség elfogadható	Az önmagától meg nem száradó edényeket tárolás előtt más módon kell megszárítani
	kolóniaképző egységek (KBE, CFU) maximális száma a felületen: 5 / 10cm2		
	Az organizmusokat 99.999%-ban (5 log 90%) elpusztítja		
	edények	poharak	edények részei
	A kolóniaképző egységek / telepek száma a mosogatóvízben, valamint több tanksos gépek esetén a cirkuláltatott öblítővízben nem haladhatja meg a biztonsági 200 KBE/ml mértéket. 500 KBE/ml érték felett a mosogatási eredmény veszélyeztetett.		
	Az öblítővíz KBE (CFU) tekintetében ivóvíz minőségű (100 KBE/ml)		

KBE=CFU (összcsíraszám)

KBE: Koloniebildende Einheit

CFU: Colony Forming Unit