

FICHA TÉCNICA

5-24052IB-DETERGENTE AGROALIMENTARIO

APLICACIONES:

Detergente para la limpieza de tanques y cisternas.

Indicado para su utilización en puntos críticos de tuberías, superficies, sistemas cerrados y máquinas de lavado de utensilios.

En industria agroalimentarias, tales como lácteas, especialmente queserías, cervecerías, vinícolas, etc., utilizado para la limpieza y desincrustación de circuitos, moldes y tanques de homogeneización o esterilización.

Limpieza ácida de utensilios de industria alimentaria, y recomendado para bandejas de obradores.

Apto para industria alimentaria, ganadera, mataderos, salas de despiece y conserveras.

PROPIEDADES:

Elevado poder humectante, emulsionante, dispersante y secuestrante.

Elimina fácil y rápidamente incrustaciones calcáreas y restos de grasa y proteína en el procesado de derivados lácteos.

Mínimo poder espumante, que facilita la operación de aclarado.

No incluye en su formulación ni ácido clorhídrico ni nítrico, minimizando el riesgo de corrosión en instalaciones y equipos.

No ataca plásticos, acero inoxidable o partes cerámicas de la instalación.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

En sistema de limpieza CIP se deberá garantizar un alto grado de turbulencia en todas las superficies a limpiar.

Aplicar dosis orientativas a partir del 1 – 3 % en función del tipo de suciedades e incrustación a eliminar.

Tras su aplicación aclarar con agua las superficies tratadas.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido transparente homogéneo

Densidad 20°C.....1,350 - 1,450

Solubilidad en agua.....Total

HIGIENE Y SEGURIDAD:

Producto ácido muy concentrado. Evitar el contacto con la piel y los ojos.

Lavar con abundante agua si se producen salpicaduras.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto clasificado como peligroso, sus envases deben tratarse en su deshecho como RP.

Producto peligroso para la vida acuática y plantas en general, al modificar de forma importante el pH.

Se recomiendan tratamientos fisicoquímicos de eliminación.

No hay evidencia de peligro de transmisión en la cadena de alimentación.

Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad.

Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.