

Data aktualizacji: 28.02.2012

LAKTACID

skoncentrowany kwaśny, niskopieniący preparat myjący

PRZEZNACZENIE

Preparat przeznaczony jest do mycia w systemach CIP: urządzeń, rurociągów, zbiorników, cystern, beczek KEG, form serowarskich i innych powierzchni mających kontakt z żywnością.

Może być stosowany także w zakładach mięsnych do mycia nastrożykwarek oraz wózków i kijów wędzarniczych wykonanych ze stali kwasoodpornej.

WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:

Preparat zawiera kwasy nieorganiczne, amfoteryczne i niejonowe środki powierzchniowo-czynne, substancje wspomagające mycie. Dzięki specjalnie dobranej recepturze posiada wyjątkowe właściwości użytkowe, efektywnie usuwa kamień, białko, tłuszcz, węglowodany.

pH 1% roztworu: 1,45 – 1,85

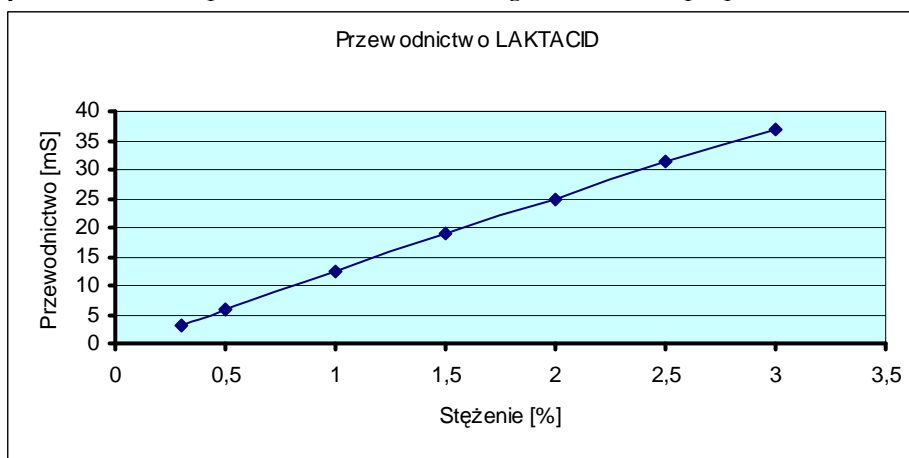
gęstość: 1,100 – 1,170 g/cm³

SPOSÓB UŻYCIA:

W zależności od stopnia zanieczyszczenia i temperatury do mycia stosować roztwory użytkowe preparatu o stężeniu 0,5% do 3,0%. Nie należy prowadzić procesu mycia w temperaturze powyżej 85°C. Czas mycia od 15÷30 minut. Do usuwania zanieczyszczeń białkowych nie należy stosować temperatury wyższej niż 40°C.

Oznaczanie stężenia roztworów użytkowych można wykonać metodą konduktometryczną poprzez pomiar przewodnictwa właściwego

Wykres zależności przewodnictwa właściwego od stężenia preparatu LAKTACID



Roztwory przygotowane były w wodzie o przewodnictwie 0,583 mS

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA:

Informacje dotyczące bezpiecznego stosowania preparatu oraz jego wpływu na środowisko naturalne umieszczone są na etykiecie i w karcie charakterystyki.

TRWAŁOŚĆ:

24 miesiące od daty produkcji.

PRZECHOWYWANIE:

Przechowywać w temperaturze 0 - 35°C

OPAKOWANIA:

Kanistry 5kg, 25kg, beczki 250kg, paletopojemniki z tworzyw sztucznych.

DOKUMENTY:

- karta charakterystyki

