

MSS®-Cip Alkali Effective

Alkali Efektif CIP Temizlik Maddesi



Özellikleri

Gıda sanayisinde özellikle süt sektöründe, seperatör, sterilizatör ve pastörizatörlerin temizliğinde kullanılan yıkama efekti yüksek olan kuvvetli alkali sıvı üründür. Sistemlerdeki yağ ve proteinden ileri gelen kirleri çok iyi temizler ve çok sert sularda dahi içerdiği kompleks yapıcılar sayesinde etkinliğini kaybetmez. Isıtıcı sistemlerdeki kirleri çözmeye ve çözelti içinde tutmaya yarayan dispergatörler içerir. Cip Alkali Effective diğer sıvı ürünler gibi otomatik dozaj sistemlerinde de kullanılabilir. Uygulama konsantrasyonunda çelik, krom-nikel çelik, plastik ve kauçuklara zarar vermez. Alüminyum ve alaşımları için test yapılmalıdır

Bileşimi: Anyonik ve iyonik olmayan yüzey aktif madde, fosfonat, alkali ve organik tuz. % 30 <Sodyum Hidroksit, % 5 <iyonik olmayan yüzey aktif madde

Toplam Alkalite: 16±1ml

Serbest Alkalite: 15±0,5ml

Kullanım Şekli ve Miktarı

Cip Alkali Effective % 2.00 – 2.25 konsantrasyonunda, 40–60 °C'de, 25 – 40 dakika sistemde sirküle edilir. Bu uygulamadan önce ve sonra su ile durulama yapılmalıdır. Alkali temizlikten sonra inorganik kalıntıların (süt taşı) giderilmesi için asidik temizlik yapılmalıdır. Asidik temizlikten önce özellikle organik kirlerin (yağ-protein) giderilmesi için %1.0–1.5 konsantrasyonda Cip Alkali Effective ile alkali temizlik yapılmalıdır.

KONSANTRASYON TAYİNİ:10 ml. banyo çözeltisi bir erlene alınır ve 0,1 N HCl ile fenolftalein indikatörlüğünde titre edilir

% Konsantrasyon (Cip Alkali Effective = Sarfiyat (ml) x Faktör Faktör (ağırlıkca): 0.10

Faktör (hacimce): 0.07

SERBEST VE TOPLAM ALKALİTE TAYİNİ:10 ml banyo çözeltisi saf su ile 1 lt'ye tamamlanır. Hazırlanan Cip Alkali Effective çözeltisinden 10 ml alınır. Alınan çözeltiye 3–5 damla fenolftalein damlatılır ve 0,1 N HCl ile titre edilir. Dönüm noktasındaki sarfiyat direkt serbest alkaliteyi verir. Aynı çözeltiye metiloranj ilave edilerek titrasyona devam edilir. İkinci dönüm noktasındaki sarfiyat da toplam alkaliteyi verir.

Depolama

Serin ve kuru ortamda depolanmalı, üst üste iki bidondan fazla istiflenmemelidir. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren iki yıldır.

Güvenlik Sembolü



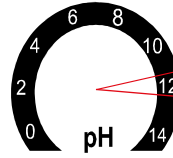
Gıda Hijyeni



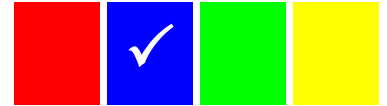
ISO 9001 : 2000
ISO 14001 : 2004
ISO 22000
HACCP / TS 13001
OHSAS 18001 / TS 18001



Sağlık Bakanlığı onaylıdır
TSE (TSEK) Standartlarına göre üretilmiştir.



TEMİZLİK RENK KODU



C: Korozyon

R 36/38 Gözleri ve Deriyi Tahriş eder.
S 24/25 Göz ve Deri ile temastan kaçınınız.
S 37 Uygun koruyucu eldiven kullanınız.
S 39 Koruyucu gözlük ve maske kullanınız
S 50 Asitler ile karıştırmayınız

Ürün Kodu: MSS61017
Tüketim Miktarı:

Ambalaj Şekli: 20 L

Adres: Ferhatpaşa Mahallesi Anadolu Caddesi No 14 Ataşehir İstanbul

Telefon: (0216) 660 08 98

WhatsApp: (0505) 225 65 80

E – Mail: info@mssgrup.com