

MSS®-Foam Meat



Klor ve Alkali Bazlı Köpüklü Sanitasyon Maddesi (Et Sektörü)

Özellikleri

Klor ve alkali içeren özel formüle edilmiş sıvı köpüklü temizlik ve dezenfeksiyon maddesidir. Et, süt, tavuk ve dondurulmuş gıda üretim tesislerinde ki tüm suya dayanıklı zemin ve ekipmanların temizliğinde, dezenfeksiyonunda güvenle kullanılır. Paslanmaz çelik, plastik ve seramik gibi yüzeylere zarar vermez, galvaniz yüzeylerde de kullanıma uygundur.

Foam Meat in avantajları: İçerdiği aktif klor iyi bir dezenfeksiyon etkisi sağladığı gibi temizlik esnasında proteinlerin okside olarak parçalanmasını sağlar. Yağlı ürün kalıntılarını ve benzeri kirleri çok iyi temizler. Gıda sanayinde tehlikeli olabilecek mikroorganizmaları öldürür. İçinde bulundurduğu inhibitör sayesinde korozyon etkisi yoktur. Kompleks teşkil edici sayesinde su sertliğinden etkilenmez. Yüksek köpük kalitesi sayesinde kirle temas süresi artar. Etkin temizlik sağlar.

Bileşimi: Sodyumhipoklorit <% 5, sodyumhidroksit <% 15, korozyon inhibitörü, kompleks yapıcı madde, noniyonik yüzey aktif madde<% 5

Fiziksel Özellikleri: Sarı renkli berrak sıvı. Karakteristik klor kokuludur.

Yoğunluğu: 1,13 g/cm³ (20°C)g/cm³

Kullanım Şekli ve Miktarı

Temizlenecek zemin ve ekipmandaki kaba kirlerin alınması için 40–60 °C' de suyla ön durulama yapılır. Manuel olarak fırça ile % 0,5–2,0, alçak basınç köpük makinelerinde % 2,0–5,0, yüksek basınçlı makinelerinde % 0,2–1,0 konsantrasyonda yüzeye uygulanır. 10–15 dakika bekledikten sonra yine 40–60 °C'de su ile durulanır.

Foam Meat konsantrasyonu titrasyon metodu ile hesaplanır;

10 ml banyo çözeltisi bir erlene alınır. Üzerine 1 ml sodyumtiyosülfat ilave edilir. 0,1 N HCL ile fenoltalein indikatörü eşliğinde titre edilir.

% Konsantrasyon (Foam Meat) = ...Sarfiyat (ml.) x ...Faktör

Faktör (ağırlıkça ve hacimce) = 0.90

Depolama

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

Güvenlik Sembölü



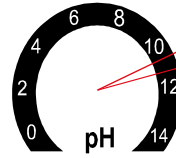
Gıda Hijyeni



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: MSS60027

Tüketim Miktarı:

Ambalaj Şekli: 20 L

Adres: Ferhatpaşa Mahallesi Anadolu Caddesi No 14 Ataşehir İstanbul

Telefon: (0216) 660 08 98

WhatsApp: (0505) 225 65 89

E – Mail: info@mssgrup.com