



F&B Suredis

VT1

Desinfektionsmiddel til skumudlægning, lav miljøpåvirkning

Beskrivelse

Suredis er et højaktivt desinfektionsmiddel til OPC-rengøring i levnedsmiddelindustri, bryggeri og mejeri. Indholdsstofferne er udvalgt efter en miljømæssig vurdering.

Egenskaber

Suredis er baseret på en blanding af overfladeaktive biocider, alkali og kompleksbindere. Den unikke opbygning giver en effektiv desinfektion mod de fleste vegetative mikroorganismer herunder gram-positive og gram-negative bakterier og gær. Desuden er indholdsstofferne specielt udvalgt for at reducere den miljømæssige belastning af systemer til spildevandsbehandling gennem et lavt kemisk iltforbrug (COD).

Suredis anbefales til OPC-rengøring. Produktet anvendes efter grundig rengøring og afskylning. Suredis anvendes til desinfektion af gulve, vægge, redskaber og andet udstyr til levnedsmiddelforædling. Produktet er velegnet til brug i kød- og fjerkræforarbejdende virksomheder, mejerier, bryggerier og anden levnedsmiddelindustri.

Suredis er velegnet til manuel udlægning, iblødsætning eller spraydesinfektion samt til tågedesinfektion.

Fordele

- Højeffektivt desinfektionsmiddel til levnedsmiddelindustri
- Reduceret miljøpåvirkning
- Ikke korrosiv
- Let afskyllelig
- Effektiv i såvel blødt som hårdt vand

Brugsanvisning

Suredis anvendes i brugskoncentrationer mellem 0.5-3% v/v afhængig af smudstype og besmudsingsgrad.

Anvendelsestemperatur fra 5 til 50°C. Kontakttid fra 5-20 minutter.

Efter endt rengøring skal alle flader, der kommer i forbindelse med fødevarer grundigt afskylles med drikkevand.





F&B Suredis

VT1

Tekniske specifikationer

Udseende Klar, farveløs væske
Vægtfylde ved 20°C 1.1
pH (1% opløsning ved 20°C) 10
Kemisk iltforbrug (COD) 135 gO₂/kg
Kvælstof indhold (N) 2.9 g/kg
Fosfor indhold (P) Intet

Ovenstående data er for en typisk normalproduktion og bør derfor ikke anses som specifikation.

Sikkerhedsinformation i forbindelse med håndtering og opbevaring

Opbevares i lukket originalemballage. Undgå ekstremt lave og høje temperaturer. Se venligst separat leverandørbrugsanvisning for oplysning om håndtering og bortskaffelse.

Holdbarhed

Produktet er holdbart 2 år i uåbnet emballage.

Øvrige forhold

Suredis kan anvendes på de rustfrie stålqualiteter, som oftest findes i levnedsmiddelindustrien, når produktet anvendes som anført i brugsanvisningen. Produktet kan anvendes på letmetaller, som aluminium og galvaniserede overflader.

Afskyl grundigt efter brug (senest 1 time efter udlægning).

I tilfælde af usikkerhed om materialevalget, anbefales det at vurdere hver enkelt komponent i udstyret, før produktet tages i brug.

Testmetode

Reagenser: 0.1 N Saltsyre eller svovlsyre
Methylrød som indikator

Procedure: Tilsæt 1 ml indikator til 100 ml prøve. Titrer med syre indtil rød væske = T.
Tilsæt herefter 1 ml til 100 ml procesvand. Titrer med syre indtil rød væske = B.

Beregning: % rumfang/rumfang Suredis = ml (T-B) x 0.15
% vægt/rumfang Suredis = ml (T-B) x 0.16
% vægt/vægt Suredis = ml (T-B) x 0.16

Godkendelser

Desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarerdirektoratet under journalnummer 2013-29-5409-00333.

Brugsanvisning

Anvendelse: se produktinformation

Dosering: 5-10 g pr. liter vand.

Efter endt desinfektion skal alle flader, der kommer i forbindelse med fødevarer, grundigt afskylles med drikkevand.

Må ikke opbevares sammen med fødevarer. Må kun opbevares i originalemballage.

Mikrobiologisk information

EN 1276: Passeret i 0.5% opløsning i hårdt vand (300 ppm som CaCO₃), lav besmudsning (0.03% bovin albumin) og 5 minutters kontakttid.

EN 1650: Passeret i 1% opløsning i hårdt vand (300 ppm som CaCO₃), lav besmudsning (0.03% bovin albumin) og 10 minutters kontakttid.

EN 1650: Passeret i 2% opløsning i hårdt vand (300 ppm som CaCO₃), lav besmudsning (0.03% bovin albumin) og 5 minutters kontakttid.