

MSS® -Disinfect QAC



QAC Bazlı Dezenfeksiyon Maddesi

Özellikleri

Gıda endüstrisi için QAC bazlı sıvı dezenfektan maddesidir. Quarterner amonyum bileşikleri ve noniyonik ıslatıcılar ihtiva eder. Çözeltilisi non-toksik olup insan cildine zarar vermez. Süt fabrikalarında, süt üretiminde temizlik işlemi yapıldıktan sonra tesisatlarda, tüm ünitelerde ekipman dezenfeksiyonunda, meşrubat sanayiinde dolum sistemlerinin, tankların ve boruların dezenfeksiyonunda, bira fabrikalarında bira hatları, depo tankları, fermantasyon kazanları ve dolum tesisatlarının dezenfeksiyonunda, diğer gıda endüstrisinde (meyve ve sebze konserve fabrikalarında ve et endüstrisinde) genel dezenfeksiyon amacıyla kullanılır. Disinfect QAC çözeltisi hiçbir metale ve diğer materyallere zarar vermez

Fiziksel Özellikleri: Açık berrak sarı sıvı formdadır **Yoğunluğu:** 1,00 ± 0,1 gr/cc (20°C'de)

Kullanım Şekli ve Miktarı: Daha önce temizlenmiş olan boru sistemleri konteynerler ve tanklar Disinfect QAC ile muamele edilir. Tavsiye edilen konsantrasyonlarda kullanıldığında ürün hemen hemen nötral bir reaksiyon gösterir. Disinfect QAC çözeltisi içerdiği yüksek dezenfektan etkisi olan quarterner amonyum bileşikleri suyun yüzey gerilimini de hatırı sayılır ölçüde azaltır. Ayrıca Disinfect QAC çözeltisiyle uygulanan dezenfekte edilmiş yüzeylerde bulunan kirlenmiş temizleme solüsyonunun kalıntıları (çözünmüş yağ partikülleri ve diğerleri) fazla su harcanmadan kolaylıkla durulanabilir. Talimatlar doğrultusunda Disinfect QAC ile yapılan dezenfeksiyondan sonra, yapılacak herhangi bir ilave durulama işlemi ortamda bulunan dezenfeksiyon artıklarını uzaklaştırır. Disinfect QAC çözeltisi yapılmak istenen normal dezenfeksiyonda %0,1–0,2 konsantrasyonda hazırlanır. Tesis dezenfeksiyon ihtiyacına bağlı olarak 2–10 °C sıcaklıkta yaklaşık 20 dakikadan 2 saate kadar uygulama yapılır. Bira fabrikalarında Disinfect QAC çözeltisi uzun bir periyot ile kullanılırsa %0,2–0,5 konsantrasyon uygundur. Talimatta belirtilen sıcaklık ve uygulama süresinde çalışıldığı müddetçe tankların dezenfeksiyonunda tatmin edici sonuç alınır. Alüminyum ve galvanizli tanklarda çözelti bekletilmekten kaçınılmalıdır. Disinfect QAC otomatik olarak dozajlanabilir. Dolum cihazlarının ve açık tankların dış yüzeyleri dezenfekte edilmek istendiğinde su hattı bağlanmış püskürtme cihazlarının kullanılması tavsiye edilir. Tüm yüzeylerin mükemmel olarak dezenfekte edilebilmesi için %0,5–1 konsantrasyonda püskürtme yapmak lazımdır. Eğer püskürtme sistemi yoksa dış yüzeylerdeki küf problemi için %1'lik hazırlanan Disinfect QAC çözeltisi fırça ile uygulanır. Gıdaya temas eden yüzeyler temizlikten sonra mutlaka durulanmalıdır. Gıdaya temas yok ise yüzeyler olduğu gibi bırakılabilir.

Depolama: -5 °C'den yüksek sıcaklıkta depolanmalıdır. Serin ve kuru ortamda depolayınız. Üst üste üç bidondan fazla istiflemeyiniz. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren üç yıldır.

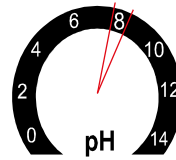
Gıda Hijyeni



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



Tehlike Sembolü Yoktur

Herhangi bir koruyucu önleme gerek yok.

Ürün Kodu: MSS62027

Ambalaj Şekli: 20 L (19,6 KG)

Tüketim Miktarı:

Adres: Ferhatpaşa Mahallesi Anadolu Caddesi No 14 Ataşehir İstanbul

Telefon: (0216) 660 08 98

WhatsApp: 0505 225 65 80

E – Mail: info@mssgrup.com