

MSS®-Sanitation Clor



Silikat İçeren Klor Bazlı Sanitasyon Maddesi (Sıvı)

Özellikleri

Süt sanayisinde yayık temizlik ve dezenfeksiyonunda kullanılan, aktif klor ihtiva eden alkali, sıvı temizlik ve dezenfeksiyon maddesidir. Sanitation Clor, fosfat, silikat ve çeşitli yüzey aktif ıslatıcılar içerdiğinden dolayı çok iyi temizleme gücüne ve aktif klor içerdiği için de dezenfeksiyon özelliğine sahiptir. Bünyesinde bulunan silikatlar tereyağının yayık yüzeylerine yapışmasını engellediği gibi klorun sahip olduğu korozif etkiyi ortadan kaldırır. Sistemde oluşan ve su sertliğinden ileri gelen kireç kalıntılarını giderir. Çelik, demir, emaye, plastik ve plastik kaplanmış alüminyum yüzeylere zarar vermez

Aktif Klor: %2,7 ± 0,3

Fiziksel Özellikleri: Berrak hafif sarı sıvı formdadır-Yoğunluğu: 1,15 ± 0,05 gr/cm³ (20 °C'de)

Serbest Alkalite: 1,7±0,5 ml

Kullanım Şekli ve Miktarı

Sanitation Clor tereyağ yayıklarının temizlik ve dezenfeksiyonunda kullanılır. Temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacak olan yayık 70 – 80 °C'de su ile 15 dakika süre ile durulur. 60 – 80 °C'de %1–2 konsantrasyonda hazırlanan Sanitation Clor ile 20–30 dakika sirkülasyon yaptırılır. Yine sıcak su ile durulama yapılır. Eğer kirlilik fazla ise tekrar %0,5'lik Sanitation Clor çözeltisi ile 20–30 dakika sirküle edilir ve çözelti dökülerek durulama yapılmadan işlem bitirilir.

Konsantrasyon Tayini: 10 ml banyo çözeltisi alınır ve 2 ml sodyumtiyosülfat eklenir. 0,1 N HCl ile fenolftalein indikatörlüğünde titre edilir.

Sanitation Clor= Sarfiyat (ml) x Faktör Faktör (Hacimce)= 0.47 Faktör (Ağırlıkça)= 0.70

Serbest Alkalite Tayini: 10 ml/lt olarak hazırlanan Sanitation Clor çözeltisinden 10 ml alınır ve üzerine 2 ml sodyumtiyosülfat ilave edilir. Fenolftalein indikatörlüğünde 0,1 N HCl ile kırmızıdan renksiz kadar titre edilir. Çözeltinin renksiz olduğu noktada okunan HCl sarfiyatı serbest alkaliteyi verir.

Depolama

Serin ve kuru ortamda depolayınız. Üst üste üç bidondan fazla istiflemeyiniz. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren üç yıldır.

Güvenlik Sembölü



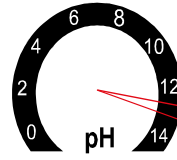
Gıda Hijyeni



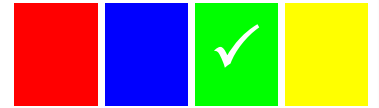
ISO 9001 : 2000
ISO 14001 : 2004
ISO 22000
HACCP / TS 13001
OHSAS 18001 / TS 18001



Sağlık Bakanlığı onaylıdır
TSE (TSEK)
Standartlarına göre üretilmiştir.



TEMİZLİK RENK KODU



C: Korozif

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: MSS62047
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