

neoseptal[®] CI

Дезинфектант для пищевой промышленности



Свойства: neoseptal CI - жидкое бесцветное дезинфицирующее средство на основе активного хлора в слабощелочном исполнении. Стабилизаторы уменьшают выделение активного хлора при хранении и увеличивают коррозионную безопасность препарата.

Области применения: neoseptal CI - может применяться всеми возможными способами циркуляции и распыления во всех отраслях пищевой промышленности как дезинфицирующее средство для обработки предварительно вымытых установок, емкостей, танков, трубопроводов, упаковочных машин и линий розлива, а так же деталей машин и установок, как в холодной так и в горячей воде. Специальные области применения препарата- зона теплой воды бутылкомоечных машин, дезинфекция и предотвращение роста водорослей в контурах охлаждения и льдогенераторах, а также борьба с плесенью.

Применяемые в пищевой промышленности материалы не повреждаются при соблюдении предписанных концентраций, температуры и времени воздействия.

Искусственные материалы также устойчивы к воздействию neoseptal CI при высоких концентрациях и температуре до 45°C.

Только для профессионального применения.

Дозировка: Рабочие концентрации neoseptal CI в зависимости от задачи составляют от 10 ppm (дезинфекция воды и предотвращение роста водорослей) до 8% (борьба с плесенью). Стандартные концентрации при дезинфекции методом циркуляции составляют 0,2-0,3%. Надежная дезинфекция достигается за 5 минут при температуре 20-40°C.

Время воздействия свыше 30 минут может создавать тенденцию к сквозной коррозии. При высоком содержании углекислоты в воде или при дезинфекции после кислотного шага мойки коррозия может появиться вследствие (пере)окисления neoseptal CI.

В соответствии с законом о пищевых продуктах и предметах потребления после каждой дезинфекции поверхности, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, необходимо промыть чистой водой для полного удаления остатков

Не смешивать с другими продуктами.

Контролируемое, надежное и экономичное применение достигается с помощью наших дозирующих систем «Вайгоматик».

Используйте дезинфектант аккуратно. Всегда читайте этикетку и информацию о продукте перед использованием препарата.

Заключение: Имеются заключения о дезинфицирующей способности препарата.

Заключения предоставляются по запросу.

Определение концентрации: Концентрация препарата определяется через измерение активного хлора. Подробная методика определения концентрации предоставляется по запросу. Для определения активного хлора ниже 10 ppm используется специальный экспресс-метод. Информация по методу предоставляется по запросу.

Технические данные:	Внешний вид:	Прозрачная, желтая жидкость
	Плотность (20°C):	Около 1,17 г/см ³
	Уровень pH (1% в деионизованной воде):	11,1
	Уровень pH (0,1% в деионизованной воде):	9,9
	Содержание активного хлора в растворе:	Около 850-950 мг/л

neoseptal[®] CI

Дезинфектант для пищевой промышленности



Состав: Составляющие в соответствии с рекомендациями ЕС для детергентов 648/2004:
<5% фосфонаты
Кроме этого: дезинфицирующее средство.
Действующее вещество в 100 г: 10,4 г гипохлорит натрия

Информация по хранению: Хранит при температуре 0-25°C.
Держать вдали от кислотных продуктов.
Срок хранения 1 год при соблюдении условий хранения.

Меры предосторожности и советы по технике безопасности: Классификация и маркировка в соответствии с Законом изготовления опасных веществ 99/45/ЕС для поставляемых концентратов.
Класс опасности **C** - едкий
Содержит: раствор гипохлорита натрия (10-15% активного хлора)

Указания об опасности:

- R 31** - При контакте с кислотами выделяется ядовитый газ
R 34 - Причиняет ожоги

Советы по технике безопасности:

- S 23** - Не вдыхать газ/пыль/пары/аэрозоль
S 26 - При попадании в глаза промыть большим количеством воды и обратиться к врачу
S 27 - Немедленно снять загрязненную препаратом одежду
S 28 - При контакте с кожей немедленно промыть большим количеством воды
S 36/37/39 - Использовать соответствующие защитную одежду/перчатки, использовать защиту для глаз и лица
S 45 - При несчастном случае или недомогании немедленно обратиться к врачу (по возможности предъявить этикетку)

При соответствующем применении продукт не вызывает опасений согласно директивам для пищевой промышленности.

Емкости освободить от остатков продукта, утилизировать закрытыми.