

neoseptal® PE 15

Дезинфектант для пищевой промышленности



Свойства:

neoseptal PE 15 жидкое бесцветное особенно быстродействующее дезинфицирующее средство на основе стабилизированной комбинации надуксусной кислоты и перекиси водорода.

Области применения:

neoseptal PE 15 применяется всеми 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.

Рабочие растворы при концентрации 1,1% не повреждают нержавеющую сталь, алюминий, луженое железо, а так же кислотостойкие пластмассы. Поверхности из оцинкованного железа и цветные металлы испытывают незначительный ущерб.

Резиновые детали, например, пивные шланги, не должны подвергаться долгое время воздействию препарата методом отстоя.

Приготовленные рабочие растворы являются ограниченно годными. Растворы не должны храниться в емкостях из железа, цветных металлов и их сплавов, т.к. теряется стабильность растворов.

Только для профессионального применения.

Дозировка:

neoseptal PE 15 применяется при температуре 5-20°C.

Бактерицидное действие согласно EN 1276

Микроорганизмы	Концентрация	Время воздействия	Температура
Pseudomas aeruginosa	0,5 г/л (0,05 %)	5 мин.	20°C
Escherichia coli	0,5 г/л (0,05%),	5 мин.	20°C
Staphylococcus aureus	0,5 г/л (0,05%),	5 мин.	20°C
Enterococcus faecium	0,5 (0,05%),	5 мин.	20°C

Фунгицидное действие согласно EN 1650

Микроорганизмы	Концентрация	Время воздействия	Температура
Aspergillus niger	11,0 г/л (1,0%)	15 мин.	20°C
	11,0 г/л (1,0%)	45 мин.	10°C
Candida albicans	0,5 г/л (0,05%)	5 мин.	10°C

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

Не смешивать с другими продуктами.

Перед сменой препарата промыть систему и всасывающие шланги водой.

Контролируемое надёжное и экономичное применение препарата достигается с помощью наших дозирующих систем «Вайгоматик».

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

neoseptal[®] PE 15

Дезинфектант для пищевой промышленности



Заключение:	Имеются заключения о дезинфицирующей способности препарата. Заключения предоставляются по запросу.	
Определение концентрации:	Определение концентрации производится специальным способом. Детальное описание метода и заказать необходимые реагенты можно по запросу.	
Технические данные:	Внешний вид:	Прозрачная, бесцветная жидкость
	Плотность (20°C):	Около 1,1 г/см ³
	Уровень pH (1% в деионизированной воде при жесткости воды 17°d):	Около 3,5
Состав:	Действующее вещество в 100 г: 15,0 г надуксусная кислота	
Информация по хранению:	Хранить при температуре -20- +25°C	
Меры предосторожности и советы по технике безопасности:	Классификация и маркировка в соответствии с Законом изготовления опасных веществ 99/45/ ЕС для поставляемых концентратов.	
	Символ опасности C – едкий/ O - пожароопасен	
	Содержит: перекись водорода (20-30%) и надуксусную кислоту 15%	
	Внимание: перед использованием ознакомиться с указанными предписаниями и следовать им!	
	Указания об опасности:	
	R 7	- Может вызвать возгорание
	R 20/21/22	- Вреден при вдыхании, при контакте с кожей, при проглатывании
	R 35	- Причиняет тяжелые ожоги
	Советы по технике безопасности:	
	S 3/7	- Хранить в прохладном месте, в плотно закрытой таре
	S 14	- Хранить отдельно от металлов, щелочей и восстановителей.
	S 26	- При попадании в глаза тщательно промыть водой и проконсультироваться с врачом
	S 28	- При попадании на кожу немедленно промыть большим количеством воды
	S 36/37/39	- При работе пользоваться соответствующими защитными перчатками, очками/маской
	S 45	- При несчастном случае или недомогании тотчас обратиться к врачу (если возможно, предъявить этикетку)
	S 60	- Эти продукт и упаковка должны быть уничтожены как опасные отходы
	При соответствующем применении продукт не вызывает опасений согласно директивам пищевой промышленности.	
	Емкости освободить от остатков продукта, утилизировать закрытыми.	