

Lugtfri Klor KTB®

Type:	Desinfektionsmiddel med klor.	Printdato:18.01.20
Anvendelse:	Lugtfri Klor KTB® er et desinfektionsmiddel, som anvendes indenfor fødevarerbranchen. Lugtfri Klor KTB® anvendes i produktionslokaler, gulve, vægge, maskiner og andet udstyr. m.v.	
Egenskaber:	Lugtfri Klor KTB® er sammensat således, at lugtgener minimeres. Fjerner effektivt alle mikroorganismer, som kan skade levnedsmidler. Lugtfri Klor KTB® er svagt skummende.	
Dosering:	Temperatur: 10 - 40°C. Doseres via evt. rengøringsanlæg med en 0,6 - 0,8mm. kemibegrænser. Indvirkningstid: ca. 15 – 30 min. <i>0,6mm. Dyse: = ca. 1000ppm.</i> <i>0,8mm. Dyse: = ca. 2000ppm.</i> Efter endt desinfektion skal alle flader, der senere kommer i kontakt med levnedsmidler afskylles grundigt med rent vand.	
pH-værdi:	I koncentreret form: ca. 11. I 1 % brugsopløsning: ca. 7.	
Vægtfylde:	1,06g./ml.	
Lagring:	Opbevares forsvarligt, utilgængeligt for børn, og ikke sammen med levnedsmidler, foderstoffer, lægemidler o. lign. Må ikke opbevares sammen med syre. Må ikke opbevares sammen med fødevarer. Må kun opbevares i originalemballage. Opbevares frostfrit.	
Godkendelse:	Generelt godkendt af Fødevarestyrelsen til desinfektion under j.nr. 2015-29-7105-00063.	
Sikkerhed:	Se vedlagte sikkerhedsdatablad.	



NCA-Verodan A/S

Industriparken 5 - DK 9560 Hadsund

Tlf: +45 7027 1630

www.ncaa.dk - mail@ncaa.dk