

CIP 1105 SP

Type:	Alkalisk CIP rengøringsmiddel.	Printdato 06.01.2023
Anvendelse:	CIP 1105 SP anvendes til CIP rengøring af eks. centrifuger, pladeapparater, tankvogne, tanke, rørsystemer, procesanlæg, stativvask, plastkasser, røgovne o. lign. indenfor fødevarer branchen. Må ikke anvendes på ikke alkalibestandige emner.	
Egenskaber:	CIP 1105 SP er et stærkt alkalisk skumdæmpet CIP-rengøringsmiddel, som grundet sit høje indhold af bl.a. kompleksdannere effektivt fjerner, selv kraftige belægninger af fedt, olie og protein. Modvirker opbygning af belægninger, hvilket betyder bedre udnyttelse af produktionsudstyret.	
Dosering:	Anvendes i en koncentration på 0,5-3 % Temperatur: 40-90 °C. Indvirkningstid ca. 5 – 30 sekunder. 10-60 minutter ved CIP. Efter endt rengøring skal alle flader, der senere kommer i kontakt med levnedsmidler afskylles grundigt med rent vand.	
Deklaration:	30–40% Kaliumhydroxid, 2-3% kompleksbindere og tensid.	
pH-værdi:	I koncentreret form: Ca. 14,0. I brugsopløsning: Ca. 12,7. (1 %) Ledningsevne v/1% 11,60mS/cm.	
Vægtfylde:	Ca. 1,28g./ml.	
Lagring:	Opbevares forsvarligt, utilgængeligt for børn, og ikke sammen med levnedsmidler, foderstoffer, lægemidler o. lign. Må ikke opbevares sammen med fødevarer. Må kun opbevares i originalemballage. Opbevares frostfrit.	
Godkendelse:	Produktet overholder de generelle krav i fødevarerlovgevingen til produkter der anvendes i fødevarerproducerende virksomheder. Det betyder at produktet ved normal anvendelse og dosering eller under forudsigelige forhold, ikke afgiver bestanddele til fødevarer i et omfang, der kan frembyde fare for menneskers sundhed.	
Sikkerhed:	Se vedlagte sikkerhedsdatablad.	
UFI:	H200-U0CW-500H-QD8K	



 **NCA-Verodan** A/S

Industriparken 5 - DK 9560 Hadsund

Tlf: +45 7027 1630

www.ncaa.dk - mail@ncaa.dk