

SCHEDA TECNICA

Data di compilazione: 09/2024

PER USO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ED ENOLOGICA

IL PRODOTTO E' CONFORME ALLA DIRETTIVA COMUNITARIA

NEL PIENO RISPETTO DELLE APPLICAZIONI DEL PIANO HACCP/AUTOCONTROLLO.



Detergente igienizzante alcalino al cloro attivo, molto energico, non schiumogeno capace di rimuovere rapidamente e completamente tutti gli sporchi residui di origine organica. Utilizzato all'1% in soluzione acquosa è in grado di liberare 350/400 ppm di cloro attivo. Si solubilizza istantaneamente con acqua ed alle diluzioni d'uso non intacca i materiali delle superfici con i quali viene a contatto. I sali alcalini sono in grado di rimuovere ogni residuo di natura organica. L'agente cloro attivo, fortemente ossidante, igienizza e rende brillanti le superfici trattate. Gli additivi sequestranti migliorano l'efficacia detergente impedendo ai sali, responsabili della durezza dell'acqua, di trasformarsi in residui calcarei insolubili.

Settori d'impiego: detergente igienizzante di impianti produttivi in industrie alimentari: lattiero casearie, conserve, vinicole, delle bevande, birrerie, oleifici ecc. Particolarmente efficace nella detersione e igienizzazione di ogni tipo di impianto CIP della filiera alimentare.

APPLICAZIONE

In impianti di lavaggio a riciclo e a dosaggio automatico procedere nel seguente modo:

- risciacquare l'impianto con acqua
- lavare a riciclo con soluzione all'1% di **BIS 13** (10 g di prodotto per litro) in acqua calda (40-60°C)
- scaricare e risciacquare con acqua potabile

Nel lavaggio di serbatoi, superfici piastrellate ecc, con spugne e spazzoloni: diluire il **BIS 13** dall'1% al 4% (10 -40 g per litro).

Consigli: almeno 1 volta a settimana effettuare un intervento disincretante con **CHIMACID CIP** prodotto acido specifico per rimuovere incrostazioni inorganiche di residui alimentari. Tenere il contenitore lontano dal gelo, fonti di calore e luce diretta. Non mischiare con acidi.



www.lgitaliasrl.com

Sede legale: 26900 Lodi (LO) - Via A. Grandi, 9/B
Uffici e produzione: 26900 Lodi (LO) - Loc. Polledra
Tel.: +39 (0)371 438559 - Fax: +39 (0)371 438447
Azienda conforme alla norma ISO 9001
CERTIFICATO N° 18882/08/S - IQNET IT-64234

SOLO PER USO PROFESSIONALE

Le informazioni riportate in questa scheda sono fornite a titolo di presentazione. L.G. ITALIA srl mette la massima cura nel preparare i prodotti e ne garantisce la qualità nel suo imballo originale e correttamente conservato. Non assume alcuna responsabilità, per eventuali danni o esiti parziali, derivanti da impieghi non corretti o difformi dalla Buona Pratica Lavorativa e comunque non coerenti con le indicazioni suggerite. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si consiglia sempre di testare i nostri prodotti sui materiali prima del loro uso. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.