



Azienda con sistema
di qualità certificato
Certiquality
ISO 9001

Data revisione: 07/06/2023

SCHEDA DATI TECNICI

DETERFOOD

Detergente igienizzante

Consigliato HACCP

Detergente alcalino ad azione igienizzante, consigliato per l'industria alimentare. La sua composizione permette di rimuovere efficacemente i diversi tipi di sporco presenti in campo alimentare come grassi, olii, farine, creme, residui enologici, vegetali, ecc. **DETERFOOD** contiene cloro attivo che garantisce un'azione igienizzante sulle superfici trattate. Grazie all'elevato potere sequestrante nei confronti dei sali minerali normalmente presenti nell'acqua, favorisce, con il suo uso regolare, la prevenzione della formazione dei depositi calcarei dovuti a ripetuti risciacqui.

IMPIEGO / DILUIZIONI:

Applicare sulle superfici interessate con spugna, straccio, risciacquare accuratamente. Applicabile con sistemi meccanizzati (monospazzola, lavasciuga, idropulitrice, ecc.)

<i>Diluibile con:</i>	<i>acqua</i>
<i>Diluizioni d'uso:</i>	<i>fino a 1%</i>
<i>Temperatura d'uso:</i>	<i>ambiente</i>
<i>Limitazioni d'uso:</i>	<i>nessuna</i>

CARATTERISTICHE SPECIFICHE:

Aspetto:	liquido viscoso incolore
Odore:	inodoro
pH:	10,8 sol.1% \pm 0,5 a 20°C
Peso specifico:	1075 gr/lit \pm 5 a 20°C
Infiammabilità:	non infiammabile
Solubilità in acqua:	completa



COMPOSIZIONE CHIMICA (Reg.CE n.648/2004):

Inf. 5% tensioattivi anionici, tensioattivi nonionici, saponi, sodio ipoclorito, fosfonati, silicati. 5÷15% carbonati. Componenti minori: antischiuma. Biodegradabilità 90%

Stabilità' allo stoccaggio:

12 mesi ca (se correttamente conservato, in recipienti chiusi).
Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

AVVERTENZE:

Risciacquare accuratamente contenitori, macchinari, impianti, destinati a contenere prodotti alimentari, per l'eliminazione dei residui di detergente.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Dati realizzati col supporto di fonti d'informazione attualmente disponibili, non impegnativi per la nostra responsabilità. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni, in relazione al proprio utilizzo specifico.