



# FICHA TÉCNICA

## 5-85089HC-ALCALINO CIP

### **APLICACIONES:**

Producto adecuado para limpiezas alcalinas en programas de limpieza e higienización bajo sistemas APPCC.

En industrias agroalimentarias, tales como lácteas, cerveceras, vinícolas, etc.

Limpieza y desincrustación de circuitos, moldes y tanques de fermentación, homogeneización o esterilización.

Limpieza alcalina de utensilios de industria alimentaria.

Desincrustante de mantenimiento en puntos críticos de tuberías, superficies y sistemas cerrados.

### **BENEFICIOS:**

- Elevado poder humectante, emulsionante, dispersante y secuestrante junto a una cierta actividad higienizante.
- Elimina fácil y rápidamente incrustaciones calcáreas y restos de grasa y proteína en el procesado de derivados lácteos.
- Mínimo poder espumante, que facilita la operación de aclarado.
- No ataca plásticos, acero inoxidable o partes cerámicas de la instalación.
- Producto eco diseñado, en el que se ha tenido en cuenta todo el ciclo de vida del producto para minimizar el impacto ambiental del mismo y formulado con materias primas de baja incidencia sobre el medio ambiente.

### **DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:**

En sistemas de limpieza CIP se deberá garantizar un alto grado de turbulencia en todas las superficies a limpiar.

Aplicar dosis orientativas a partir del 2 – 5% en función del tipo de suciedad e incrustación a eliminar. Tras su aplicación aclarar con agua las superficies tratadas.

Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite reducir el impacto ambiental.

### **HIGIENE Y SEGURIDAD:**

Producto alcalino. Evitar el contacto con la piel y los ojos. Lavar con abundante agua si se producen salpicaduras. Para más información consultar con la ficha de seguridad del producto.

### **CONSIDERACIONES AMBIENTALES:**

Una vez neutralizado se elimina fácilmente mediante procesos biológicos.

Contiene tensoactivos fácil y anaeróbicamente biodegradables.

No hay evidencia de peligro de transmisión en la cadena de alimentación.

Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

### **PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:**

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad.

Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.