

食品管道清洗剂 三桥牌食品工业酸性清洗剂25kg/桶资质齐全 食品接触用

产品名称	食品管道清洗剂 三桥牌食品工业酸性清洗剂25kg/桶资质齐全 食品接触用
公司名称	陕西欣诺华生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:三桥牌 产品型号: XNHSQ-2型 生产厂家:陕西欣诺华生物科技有限公
公司地址	陕西省咸阳市秦都区马庄镇经三路天山产业园A 32号地
联系电话	0910-89304620 13909293508

产品详情

三桥牌食品工业酸性清洗剂(XNHSQ-2型)是以酸性为主要有效成分的液体清洁剂，有效成份为35~60%，特别适用于食品、饮料、乳品、啤酒等行业设备，容器、管道的CIP清洗使用。

产品特点:

- 1.三桥牌食品工业酸性清洗剂(XNHSQ-2型)是一种无色或淡黄色透明、无泡、浓缩的液体高效酸性清洗剂，能强力去除顽固复杂的矿物质污垢、乳垢，在碱性清洗完成后，用它作为酸性清洗剂，能有效防止奶石、石灰质及其他矿物质污垢的积聚。
- 2.三桥牌食品工业酸性清洗剂(XNHSQ-2型)从原材料到包装及整个生产过程均采用食品级标准生产，安全无毒性，对塑料、不锈钢无腐蚀，对橡胶密封件相对温和。

技术指标

外观	无色或淡黄色透明液体
总活性物，%	0.5
有效物含量（以HNO ₃ 计），%	35~60%
甲醇，w%	0.03
甲醛，w%	0.03
重金属（以Pb计）/(mg/kg)	10
砷（以As计）/(mg/kg)	1
荧光增白剂	不得检出

使用说明:

1、对于一般储存罐和管道的简单CIP和完整CIP的酸洗过程：

保证CIP系统中的有效酸浓度为0.3%~0.5%，冲洗时间设定为5~20min，温度设定为55~75。

2、对于灌装机等设备的CIP酸洗过程：

保证CIP系统中的有效酸浓度为0.35%~0.55%，冲洗时间设定为5~20min，温度设定为55~75。

3、对于巴氏杀菌设备的CIP酸洗过程：

保证CIP系统中的有效酸浓度为0.3%~0.5%，冲洗时间设定为5~20min，温度设定为

4、对于管式UHT设备的CIP酸洗过程：

保证CIP系统中的有效酸浓度为1.0%~1.5%，冲洗时间设定为15~20min，温度设定为70~80

以上使用方法仅供参考，具体参数可根据用户的具体情况或操作经验选择，或咨询我公司技术人员。

安全信息

本品仅适用于机械清洗。限人员操作。

本品呈强酸性，对皮肤和呼吸道有刺激，远离儿童。

使用时请穿戴好防护手套，眼镜，口罩，防护工作服。

如不慎入眼镜或接触皮肤，立即用大量流动清水冲洗十分钟以上，并及时就医，就医时请出示此说明书。

储藏条件

本品应储存于通风，避光，阴凉，干燥的库房中，不得与其他物品混存，忌与还原剂及碱性物质接触。

包装规格: 25kg/桶 250kg/桶 1200kg/桶

生产许可证号：陕XK16-114-00050

产品执行标准：Q/XNHSQ002-2021

生产商：陕西欣诺华生物科技有限公司

公司地址:中国.陕西.咸阳市马庄镇经三路天山产业园A32号地