食品设备清洗剂三桥牌食品工业碱性清洗剂31%含量 资质齐全

产品名称	食品设备清洗剂三桥牌食品工业碱性清洗剂31%含量 资质齐全
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-1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A32号地
联系电话	0910-89304620 13909293508

产品详情

三桥牌食品工业碱性清洗剂31%（XNHSQ-1型）是以表面活性剂，螯合剂，碱助剂为有效成分的液体清洁剂，特别适合用于食品和饮料、乳品、啤酒等行业的设备，容器、管道的CIP清洗使用。产品特点1. 三桥牌食品工业碱性清洗剂（XNHSQ-1型）是一种无色透明、浓缩的液体碱性清洗剂，本产品具有卓越的耐硬水性能，能有效去除脂肪，蛋白质等复杂污垢，适用于清洗重垢设备、管道、容器。2.本产品为无泡沫清洗剂，避免了含磷清洁剂导致的水质营养化，洗后易冲洗，节能节水效果明显。

3.本产品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，使用方便的特点。

腐蚀，对橡胶密封件相对温和。

技术指标

外观	无色或透明液体
总活性物，%≥	0.5
有效物含量（以NaOH计），%	31.0%
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

去污力，w%≥ 90

使用说明

1、对于一般储存罐和管道的简单CIP和完整CIP的碱洗过程：保证CIP系统中的有效碱浓度为0.15%～0.25%，冲洗时间设定为15～30 min，温度设定为60～85℃。2、对于灌装机等设备的CIP碱洗过程：保证CIP系统中的有效碱浓度为0.35%～0.55%，冲洗时间设定为15～30 min，温度设定为60～85℃。3、对于巴氏杀菌设备的CIP碱洗过程：保证CIP系统中的有效碱浓度为0.35%～0.55%，冲洗时间设定为30～40 min，温度设定为60～85℃。4、对于管式UHT设备的CIP碱洗过程：保证CIP系统中的有效碱浓度为1.0%～1.5%，冲洗时间设定为50～60 min，温度设定为80～130℃。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洗。本品呈强碱性，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，忌与还原剂及酸性物质接触。

生产许可证号	陕XK16-114-00050
产品执行标准	Q/XNHSQ001-2021
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