

# 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

## 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  
产品执行标准  
生产商  
公司地址

陕XK16-114-00050  
Q/XNHSQ001-2021  
陕西欣诺华生物科技有限公司  
中国.陕西.咸阳市马庄镇经三路天山产业园A32号地