二氧化氯在火腿上的消毒应用

产品名称	二氧化氯在火腿上的消毒应用
公司名称	天津百多春科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌:百多春 型号:粉剂 包装:200克每袋
公司地址	天津市红桥区都市工业园H区
联系电话	86-02258380113 15822225778

产品详情

稳定性二氧化氯在肉食企业中的应用

二氧化氯是国际上公认的新一代安全、高效、广谱的消毒灭菌、除臭剂，是氯制剂最理想的替代品。它的有效氯是氯的2.6倍，氧化能力约为氯的2.5倍，灭菌效果是次氯酸的5倍左右；特别是它与水中的有机物反应不生成三氯甲烷等三致（致癌、致畸、致突变）物质，被世界卫生组织（WHO）列为A1级安全高效消毒剂.是医疗卫生、食品加工、保鲜、饮水和工业循环水等方面消毒杀菌的理想药剂.

我公司生产的稳定性二氧化氯与其它品牌相比最大的显著优势是不腐蚀设备、不吸潮、不自燃、保质期长。产品为白色粉末状颗粒，含量：8%。使用安全、运输、贮存方便；活化快、杀菌迅速彻底。特别适合肉食品加工企业的应用。

使用方法:

将本品200g加入10升水中，搅拌均匀，静置10分钟左右，参照下表稀释使用：

表一：环境消毒

用途	每袋加水量（kg）	使用浓度（ppm）	消毒时间	用法
	200g			
墙壁、地面、空气等空间环境的消毒、防霉、除臭	160	100	—	喷雾
	5-10	1500-3000	2-8小时	熏蒸
生产车间的设备、管道、容器、用具的杀菌消毒	300-500	30-50	5-15分钟	浸泡或
工业冷却水、工艺生产用水的杀菌、除藻工业废水、医院污水	3000-5000	3-5	—	加入水
无菌水	30000-16000	0.5-1	—	直接

表二：食品加工前处理、杀菌

使用对象	每袋加水 （公斤） 200g	使用浓度（ppm）	消毒时间（分钟）	使用方
鲜肉食	640-1070	15-25	20	浸泡、杀菌 水冲

表三：员工消毒

消毒对象	每袋加水（公斤） 200g	使用浓度（ppm）	消毒时间（分钟）	使用方法
手的消毒	160～200	80～100	1	手清洗后用消毒液浸泡 燥或用无菌毛巾擦
工作服等的消毒	200～300	50～80	3-5	洗净后浸泡、烘干或

注意事项：

1、配制时，先放水再加粉剂，次序不能颠倒。2、稀释宜用塑料、玻璃容器。3、消毒剂应现配现用、每个包装宜一次用尽,用不尽的要扎紧封口。4、本品不慎接触人体立即用清水冲洗。5、高浓度本品具有漂白性。6、请于低温、避光、干燥处保存。

附表：

（200g/袋8%含量绿净二氧化氯）在不同浓度时的加水量：

使用浓度，（mg/L）	30	50	70	100	120	150	200	250
每袋加水，（公斤）	530	320	230	160	130	107	80	64

包装：200g/袋×50×25kg/箱　　保质期2年。