

DENCLOR S/E

Desengrasante clorado sin espuma



Detergente desinfectante para limpieza y desinfección de superficies, circuitos y equipos en la industria alimentaria. Sus soluciones carecen de espuma lo que lo hacen perfectamente indicado para el tratamiento. Gran poder dispersante de la dureza y de la suciedad, evitando incrustaciones. Puede emplearse entre 20 y 60° C con superficies de acero inoxidable. Conservar a la sombra y preferiblemente en sitio fresco. Apto para la industria alimentaria.

DENCLOR S/E, cumple con las siguientes normas:
NORMA UNE-EN 13697 para bactericidas y fungicidas en superficies en la Industria Alimentaria.
NORMA UNE-EN 14476 a una concentración de 2%, con 5 minutos de contacto, como viricida.



DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Autorizado para la desinfección de uso en industria alimentaria por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta a fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente. La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de contacto: superficies y equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas previamente, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Incompatible con productos ácidos, peróxidos de hidrógeno, aminas, sales amoniacales, amoniaco y agentes reductores.

En todas las aplicaciones para desinfección se recomienda un tiempo de contacto mínimo de 5 minutos con posterior aclarado

Industria de envasado de bebidas y lácteos: En circuitos por recirculación 2% entre 60 - 70ª C de Temperatura. Llenadoras, pasteurizadoras: 3 - 4% o 80° C

Industria alimentaria en general: En limpieza de superficies, aplicar entre 1 - 5 % dependiendo del nivel de suciedad existente. Aplicación con máquina de presión, 1% y a temperatura ambiente.

Lavado automático: Lavado automático de vajilla dosificar entre 2 y 10 grs/litro (0,2% - 1%). Limpieza de bandejas y cajas mediante túnel de lavado al 1% - 1,5 % a 60°C.



PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido lig. viscoso
Color: amarillento
Densidad: 1.115 g/cc a 20°C
pH: 12.0 (1%)



Tª Inflamación: N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C): N.A.
Demanda Química de Oxígeno (DQO): 43.18 g/Kg
Contenido en Fósforo (P): 1.05 g/Kg
Cloro activo: 50 g/L
Alcalinidad (como sosa): 1,6 % NaOH
Otros: N.A.



COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Hipoclorito sódico 5.0% Cloro activo
Hidróxido potásico 1.8%
Hidróxido de sodio 1.6%
Excipientes c.s.p. 100%

DENCLOR S/E

Desengrasante clorado sin espuma

MÉTODO DE ANÁLISIS CONCENTRACIÓN

Reactivos: Ácido clorhídrico (HCl) 0.1N
Tiosulfato sódico 0.1N

Procedimiento: Añadir 25mL de tiosulfato sódico a 10mL de la solución a valorar. Agitar bien y esperar un minuto. Añadir 2-3 gotas de fenolftaleína. Valorar con ácido clorhídrico hasta la desaparición del color.

Cálculos:

% v/v **DENCLOR S/E** = mL ácido clorhídrico 0.1N gastados x 1.28

% p/p **DENCLOR S/E** = mL ácido clorhídrico 0.1N gastados x 1.43



DETERMINACIÓN POR CONDUCTIVIDAD

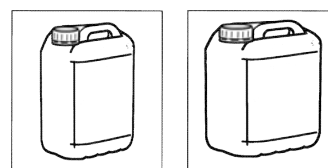
Procedimiento: Medir la conductividad del baño y restarle la conductividad del agua.. El valor de esta resta será el que utilizaremos.

Cálculos:

% v/v **DENCLOR S/E** = Conductividad (mS/cm) x 0.27

% p/p **DENCLOR S/E** = Conductividad (mS/cm) x 0.30

FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 11 Kg.

Envases de 22 Kg.

Nº ROESB 0038-CV.Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 16-20/40-03564-HA.

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 Nº FAB 63.393