

## DETERGENTE AGROALIMENTARIO BC - 285014

**APLICACIONES:** Indicado para su utilización en puntos críticos de tuberías, superficies y sistemas cerrados. En industria agroalimentarias, tales como lácteas, especialmente queserías, cervecerías, vinícolas, etc.

Para: Limpieza y desincrustación de circuitos, moldes y tanques de homogeneización o esterilización. Limpieza ácida de utensilios de industria alimentaría.

### **BENEFICIOS:**

- Elevado poder humectante, emulsionante, dispersante y secuestrante.
- Elimina fácil y rápidamente incrustaciones calcáreas y restos de grasa y proteína en el procesado de derivados lácteos.
- Mínimo poder espumante, que facilita la operación de aclarado.
- No incluye en su formulación ni ácido clorhídrico ni nítrico, minimizando el riesgo de corrosión en instalaciones y equipos.
- No ataca plásticos, acero inoxidable o partes cerámicas de la instalación.

**DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:** En sistema de limpieza CIP se deberá garantizar un alto grado de turbulencia en todas las superficies a limpiar.

Aplicar dosis orientativas a partir del 1 – 3 % en función del tipo de suciedades e incrustación a eliminar. Tras su aplicación aclarar con agua las superficies tratadas. Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite reducir el impacto ambiental.

**HIGIENE Y SEGURIDAD:** Producto ácido muy concentrado. Evitar el contacto con la piel y los ojos. Lavar con abundante agua si se producen salpicaduras. Para mas información consultar con la ficha de datos de seguridad.

**CONSIDERACIONES AMBIENTALES:** Producto clasificado como peligroso, sus envases deben tratarse en su deshecho como RP. Producto peligroso para la vida acuática y plantas en general, al modificar de forma importante el pH. Se recomiendan tratamientos físico-químicos de eliminación. No hay evidencia de peligro de transmisión en la cadena de alimentación. Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

**PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:** El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

### **PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:**

Aspecto.....Fluido transparente homogéneo  
Densidad 20°C..... 1,350 - 1,450  
Solubilidad en agua....Total