

CIP用アルカリ洗淨剤（食品グレード）

Cat. No. CACG-0001

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

CIPアルカリ洗淨剤（食品グレード）は、食品・飲料製造設備の循環洗淨（CIP）向けに設計された、濃縮タイプの低発泡性液体アルカリ性洗淨剤です。脂肪、たん白質、炭水化物残渣およびその他の有機性汚れの除去に有効で、自動定置洗淨（CIP）運転を支援します。

用途

適合するタンク、配管、熱交換器、パステライザー、充填機、ケトル、フライヤー、クッカー、乳製品処理回路、醸造設備、飲料ライン、その他の密閉型食品加工システムに用いる定置洗淨（CIP）洗淨。

別名

アルカリ性CIP洗淨剤; 液体苛性CIP洗淨剤; アルカリ性循環洗淨剤

製品情報

外形

澄明な淡黄色の液体

形態

液体

機能

低泡性アルカリ循環洗淨による有機性食品汚れ（脂肪、タンパク質、炭水化物、ならびに加熱固着残渣を含む）の除去。

グレード

食品グレード

備考

食品加工機器および密閉型プロセスシステムの洗淨用途にのみ使用してください。食品への直接添加を目的としたものではありません。運転条件は、対象機器、汚れの種類、水質および構成材料に応じてバリデーションを実施し、適格性を確認する必要があります。

利点

Low foaming under high-turbulence circulation Effective removal of fats, proteins, carbohydrates, and other organic soils Suitable for automatic dosing and conductivity control Applicable to food and beverage CIP programs Free-rinsing when followed by a thorough potable-water rinse

使い方

1. 製品残渣（遊離残渣）を除去するため、処理システムを水で予備リンスする。2. 汚れ負荷および設備設計に応じて、0.5～5.0% w/w（約0.3～3.4% v/v）の作業溶液を調製する。3. 十分な乱流条件下で55～80℃にて循環させる。当該システムに応じてバリデートされた接触時間を適用すること。代表的なアルカリCIPプログラムでは、一般に約10～30分を用いる。4. 洗淨液を排出し、飲用適水を用いて食品接触面を十分にリンスし、洗剤残留が認められなくなるまで実施する。

保管・発送情報

保存方法

元の密閉容器のまま、冷暗所の乾燥した換気の良い場所に保管してください。40℃以下で保管し、熱源および不適合物質から隔離してください。選択した製剤に適用される安全データシート（SDS）に従ってください。