



DERKEMP FOOD

Detergente per l'industria alimentare

CARATTERISTICHE

E' un formulato incolore e inodore, specifico per il comparto alimentare in grado di asportare, da qualsiasi tipo di superficie, lo sporco.

I tensioattivi presenti sono a bassa schiuma, hanno un valore di HLB pari a circa 14 e quindi possiedono un elevato potere emulsionante.

Risulta attivo sia sui trigliceridi animali che quelli vegetali (presenti nei macelli e negli oleifici), formando micelle stabili che non riprecipitano.

Non contiene nonil-fenoli, sostanze residuali e alcali fissi e pertanto non è corrosivo sui particolari in lega alluminio. Non aggredisce le materie plastiche e le guarnizioni delle attrezzature o degli impianti.

Derkemp Food può essere inserito come sgrassante nei protocolli di detergenza e sanificazione dei piani **HACCP** delle seguenti attività: macelli, pescherie, salumifici, prosciuttifici, industrie dolciarie, pastifici, lavorazione uova, caseifici, oleifici, ecc.

Nella lavorazione dello speck e del salmone affumicato, toglie l'aroma di affumicato dalle lame delle affettatrici e coltelleria in genere.

DATI CHIMICO/FISICI

Stato fisico	: liquido
Colore	: giallo paglierino
Miscibilità con acqua	: totale
Densità _(20°C)	: 1,009 Kg/lit
Viscosità _(20°C)	: 45,1 mPa.s
pH _(sol. 1%)	: 7,5
Infiammabilità	: non infiammabile

E' ideale su acciaio (satinato, damascato e liscio), gres, klinker, e sui macchinari e attrezzature presenti in azienda.

Non contenendo butilglicole o butildiglicole, non arrecare danni alla flora microbica dei depuratori.

MODALITA' D'USO

Preparare soluzioni acquose di **Derkemp Food** in una percentuale compresa nell'intervallo 5-15% secondo la natura e la consistenza dello sporco da rimuovere.

Tali soluzioni possono essere applicate a caldo (+50°C), in tal caso non superare il 5%.

Se applicato con l'idropulitrice, usare le basse pressioni e non superare il 3% come concentrazione.

A basse temperature le soluzioni di **Derkemp Food** possono produrre schiuma che si riduce con il raggiungimento delle temperature di lavaggio.

Al termine sciacquare sempre accuratamente.



MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare nei contenitori originali a temperature non inferiori a 0°. Non miscelare con altri prodotti e richiudere accuratamente i contenitori dopo il prelievo del prodotto.