



AQUA CID

Кислотное беспенное моющее средство

1. Технические характеристики

Состав	Оптимизированная смесь кислотных компонентов (15-30%), комплексообразователей (<5%), моющих и смачивающих агентов (5-15%) и ингибитора коррозии (<5%)
Внешний вид	Однородная жидкость без механических примесей. Допускается опалесценция и незначительный осадок
Плотность, г/см³ при 20°С	1,250±0,02
Показатель активности водородных ионов, рН водного раствора средства с массовой долей 1%	1,65±0,30
Определение концентрации	Методика контроля рабочего раствора предоставляется по запросу
Электропроводность	Данные по электропроводности для конкретного диапазона концентраций предоставляются по запросу.

2. Назначение и свойства

Средство предназначено для кислотной мойки технологического оборудования методом циркуляции, погружения, распыления, SIP-мойки. Применяется для удаления сложных минерально-органических отложений, водного, молочного и пивного камня, накипи, ржавчины с внутренних поверхностей технологического оборудования (резервуары, емкости, варочные системы, трубопроводы) на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности

Средство обладает высоким моющим и смачивающим действием. Хорошо работает в воде любой жесткости. Эффективно при низких температурах мойки. При правильном использовании рабочие растворы средства не оказывают отрицательного воздействия на обрабатываемые поверхности. Остатки средства легко смываются, не оставляя следов.

Средство хорошо растворимо в воде в любых соотношениях, является негорючей жидкостью, биоразлагаемо. Не замерзает, эффективно при низких температурах.

3. Область применения

Средство рекомендуется использовать для кислотной мойки оборудования: стерилизаторов, пастеризаторов, сепараторов, нагревателей, испарителей, резервуаров, емкостей, доильных установок, фризеров, трубопроводов, варочных аппаратов,

фильтров, пастеризаторов, суслопроводов, бочек, поликарбонатных бутылей и полиэфирных бутылок на предприятиях молочной, пивобезалкогольной, ликеро-водочной, винодельческой, кондитерской, крахмало-паточной, дрожжевой промышленности, на предприятиях по производству майонезов, соусов, кетчупов, на молочных фермах.

4. Способ применения

- 1) В зависимости от характера и степени загрязнения, метода мойки и типа оборудования приготовить раствор 1-10% концентрации. (0,1-1,0 л средства на 10 л воды, $t = 20^0-60^0\text{C}$)
- 2) Время обработки поверхности должно составлять от 20 до 60 мин
- 3) При сильно-застарелом характере загрязнения рекомендуется повторить обработку поверхности.
 - При обработке поверхностей, которые контактируют с пищевыми продуктами, необходимо проводить контроль на остаточное количество моющих растворов
 - Указанные концентрации и параметры мойки носят рекомендательный характер и подбираются в каждом конкретном случае в зависимости от условий мойки, характера и степени загрязнения.

5. Меры предосторожности

- 1) При работе с рабочим раствором и концентратом средства, использовать резиновые перчатки, спецодежду и средства защиты для глаз
- 2) Соблюдать меры предосторожности, принятые при работе с химическими веществами
- 3) При попадании на кожу рук и слизистую оболочку глаз, обильно промыть водой. При необходимости, обратиться к врачу.
- 4) Не смешивать с щелочными и хлорсодержащими моющими препаратами.

Осторожно, при приготовлении рабочего раствора, концентрат средства лить в воду!

6. Условия хранения

Средство хранят в заводской упаковке в темном месте при температуре от -10^0C до $+25^0\text{C}$. Не допускать попадания прямых солнечных лучей, длительного замораживания и перегрева.
Хранить в местах, недоступных для детей!

7. Срок хранения

36 месяцев со дня изготовления.