



# ZETA CIP

DETERGENTE CONCENTRATO CLOROATTIVO  
PER ALIMENTARE E LATTIERO - CASEARIA

## SCHEDA TECNICA

### CARATTERISTICHE GENERALI

Detergente alcalino cloroattivo ad alta concentrazione indicato per la rimozione di grassi, latte e suoi derivati dalle attrezzature dell'industria lattiero - casearia ed alimentare.

ZETA CIP elimina completamente ogni traccia di sostanze grasse e contemporaneamente sanifica le superfici trattate, prevenendo proliferazioni batteriche pericolose nell'ambiente alimentare.

Le elevate proprietà detergenti del prodotto permettono infatti la rapida e completa rimozione di tutti i residui grassi, residui alimentari, organici ed inorganici e pertanto trova largo impiego sia nel settore lattiero caseario che in generale nell'industria alimentare ( idoneo all'utilizzo in piani di sanificazione in regime Haccp ).

La presenza di agenti fortemente sequestranti rendono il prodotto efficace con acque di qualsiasi durezza .

### CONDIZIONI DI IMPIEGO

Terminate le operazioni di mungitura, raccolta e stoccaggio del latte, sciacquare rapidamente le tubazioni con acqua e quindi lavare con una soluzione allo 0,3 - 0,8% in acqua per 20-30'. A fine trattamento togliere la soluzione detergente ed effettuare un accurato risciacquo con acqua fredda a perdere per 10-15'.

Nel settore alimentare e nel settore enologico utilizzare una soluzione al 1-1.5 % in acqua sia per l'utilizzo in circuito chiusi sia per le pulizie manuali. Risciacquare accuratamente dopo l'utilizzo.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto	: liquido limpido giallo
Densità a 20°C	: 1.170 - 1.190 g/cm <sup>3</sup>
pH Sol. 1 %	: 12 ±0.5
cloro attivo	: 5 %
Profumo e colore	: assente
COMPOSIZIONE:	soluzione sodio ipoclorito >50%; soda caustica 15-30%, <5% fosfonati.
Non contiene tensioattivi.	

### AVVERTENZE

Per l'utilizzo attenersi anche alle istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza.

Non disperdere il prodotto e il contenitore nell'ambiente. Prodotto ad uso professionale.

Rev. N° 2

