

Gesloten wrongelbereider/draineerbak



Food processing

Applicatie	Binnenzijde Wrongelbereider/Draineerbak & leidingen
Specifiek aandachtsgebied	Afvoerbuizen, waterafloop, pompen, eventuele slangen
Typische residuen	Organische vervuiling zoals vet, eiwit, lactose, mineralen (melksteen en kalk)
Reinigingsfrequentie	Na productie

Benodigde producten

Persoonlijke beschermingsmiddelen

- SynQ Blue CIP Extra
- SynQ Red CIP
- SynQ Red Des Oxi+
- SynQ Spray Des



Veiligheidsbril, schort, handschoenen

Na productie - reiniging

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Gereed maken voor schoonmaak				Maak machine klaar voor de reiniging.
Voorspoelen				
• Warm water	-	35-45	10 min	Te warm voorspoelen kan zorgen voor coagulatie van eiwitten.
Reinigen				
• SynQ Blue CIP Extra	1	80	20-30 min	
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	10 min	Goed naspoelen.

Periodiek: 1 keer per maand na naspoelfase reiniging*

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Zure reiniging				
• SynQ Red CIP	1	50	20-30 min	
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	10 min	Goed naspoelen.

* Afhankelijk van de waterhardheid en aantal productieruns.

Voor opstart productie - desinfectie

Desinfectievoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Desinfecteren				
• SynQ Red Des Oxi+ Bacteriën en gisten	0,5	20-30	>5min	Minimale inwerktijd. Let op de installatie mag niet boven de 30°C zijn.
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	Visueel beoordelen	Goed naspoelen.

Losse onderdelen na manuele reiniging met SynQ Blue CIP Extra spoelen met water van drinkwaterkwaliteit en in dompelbad desinfectiemiddel Red Des Oxi+ opslaan. Na montage extra (manuele) desinfectie uitvoeren met SynQ Spray Des.

Datum afgifte

Vrijgegeven door

23-8-2023

J. Dorenbos

In2Food B.V.

Graafsingel 18-22

6921 RT Duiven

Postbus 93

6920 AB Duiven

+31 (0)26 318 67 04

info@in2food.nl

www.in2food.nl

together we grow 