

Plankenwasser



Food processing

Applicatie	Plankenwasser
Specifiek aandachtsgebied	Zorg ervoor dat de concentraties in de machines goed is.
Typische residuen	Organische vervuiling zoals vet, eiwit, mineralen (melksteen en kalk) en restanten kaascoating
Reinigingsfrequentie	Na iedere behandeling

Benodigde producten

- SynQ Yellow CIP
- SynQ Red CIP

Persoonlijke beschermingsmiddelen



Veiligheidsbril, schort, handschoenen, laarzen

Hulpmiddelen

- pH strookjes

Na productie - reinigen

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Gereed maken voor schoonmaak				
				Verwijder alle losse materialen die op de plank aanwezig zijn.
Reinigen				
• SynQ Yellow CIP	0,5-0,8	50-55	Visueel beoordelen	Cotroleer of alle vervuiling goed van de plank verwijderd is.
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	Visueel beoordelen	Controleer spoelstap door vocht op de plank te controleren met pH strook. pH 7-8

Periodiek na productie - 1 keer per week na naspoelfase reiniging*

	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Zure reiniging				
SynQ Red CIP	0,5-0,8	-		
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	Visueel beoordelen	Goed naspoelen.

* Afhankelijk van de waterhardheid en aantal productieruns.

LET OP!

Goed naspoelen na de reiniging. Indien SynQ Yellow CIP (bevat natriumhypochloriet) in contact komt met SynQ Red CIP (zuur) kan er chloorgas vrijkomen. Chloorgas is giftig.

Datum afgifte

13-1-2026

Vrijgegeven door

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 