

Rauwe melktank



Food processing

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

Benodigde producten

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

Persoonlijke beschermingsmiddelen



Veiligheidsbril, schort, handschoenen

Na productie - reinigen

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Gereed maken voor schoonmaak				
Voorspoelen				
• Warm water	-	35-45	5 min	Te warm voorspoelen kan zorgen voor coagulatie van eiwitten.
Reinigen				
• SynQ Blue CIP Extra	0,6-0,8	80	10-15 min	
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	10 min	Goed naspoelen.

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

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Zure reiniging				
SynQ Red CIP	0,5	50	10 min	
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	6-7 min	Goed naspoelen.

* Afhankelijk van de waterhardheid en aantal productieruns.

Incidenteel - desinfectie

Desinfectievoorschrift/Middel		%	°C	Tijd	Opmerkingen
Zure reiniging					
• SynQ Red Des Oxi+	Bacteriën en gisten	0,5	20-30	> 5 min	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

23-8-2023

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 