

Yoghurt ketel

Food processing

Applicatie	Binnenzijde yoghurtketel & 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

Hulpmiddelen

- Blauwe borstel
- pH strook
- Perazijnzuurstrook

Na productie - reinigen

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Gereed maken voor schoonmaak				
Voorspoelen				
• Warm water	-	35-45	Visueel beoordelen	Tot alle grove delen verwijderd zijn. Te warm voorspoelen zorgt voor coagulatie van eiwitten.
Reinigen				
• SynQ Blue CIP Extra	1	40-50	15-20 min	Handmatig met borstel aangekoekt materiaal verwijderen.
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	Visueel beoordelen	Tot alle residu verwijderd is. Controle d.m.v. een pH strook (schoon = pH van het drinkwater).

Periodiek na productie - 1 keer per 2 weken na naspoelfase reiniging*

Reinigingsvoorschrift/Middel	%	°C	Tijd	Opmerkingen
Zure reiniging				
SynQ Red CIP	1	40-50	30 min	Ketel en leiding vullen en laten inweken.
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	6-7 min	Tot alle residu verwijderd is. Controle d.m.v. een pH strook (schoon = pH van het drinkwater).

* 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	> 5 min	Minimale inwerktijd.
Naspoelen				
• Water van drinkwaterkwaliteit	-	-	Visueel beoordelen	Tot alle residu verwijderd is. Controle d.m.v. een perazijnzuurstrook.

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 