

## Saures Reinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie

### Flüssigkonzentrat

#### Anwendungsbereich:

- Reinigung von Produktionsanlagen, Behältern, Tanks und Leitungen mittels automatisierter CIP-Prozesse bzw. im Umlaufverfahren in der Lebensmittelindustrie.
- Spezielles Einsatzgebiet ist die Reinigung von Käseformen in der Milchindustrie sowie Behältern (Fässer und KEG's) in der Brau- und Getränkeindustrie.
- Manuelle Reinigung von Oberflächen in der Lebensmittelindustrie

#### Leistungsspektrum:

niroklar 5000 enthält organische und anorganische Säuren und einen hohen Anteil an speziellen Netzmitteln. Es hat die folgenden Eigenschaften:

- Entfernt effektiv mineralische und andere säurelösliche Ablagerungen
- Organische Verschmutzungen, wie z.B. Fett und Eiweiß werden unterwandert und emulgiert
- Schaumfrei ab 40°C
- Leitwertgesteuerte Dosierung möglich
- Geeignet für Edelstahl, Aluminium, säurefeste Kunststoffe und Dichtungen
- Nicht geeignet für Eisen sowie Buntmetalle und deren Legierungen

#### Anwendung und Dosierung:

- Reinigung über automatisierte CIP-Prozesse bzw. im Umlaufverfahren: Die Anwendungskonzentration beträgt je nach Anwendung, Wasserhärte und Verschmutzungsgrad 0,5 – 2,5 Gew.-% im Temperaturbereich von 40 - 70 °C.
- Reinigung von Käseformen: 0,5 – 1,0 Gew.-% im Temperaturbereich von 40 - 70 °C.

- Reinigung von Fässern und KEG's in der Brau- und Getränkewirtschaft: 1,0 – 2,5 Gew.-% im Temperaturbereich von 40 – 70 °C
- Manuelle Reinigung: Die Anwendungskonzentration beträgt je nach Anwendung, Wasserhärte und Verschmutzungsgrad 0,5 – 1,0 Gew.-%
- niroklar 5000 nicht mit aktivchlorhaltigen Reinigungslösungen vermischen.
- Saure und/oder oxidative Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen aufgrund der Gefahr von Lochfraßkorrosion an Edelstahl nicht zur Standdesinfektion verwendet werden. Die Bildung von Lochfraßkorrosion wird durch hohe Chloridgehalte im eingesetzten Wasser, hohe Temperaturen und unbewegte Lösungen begünstigt.
- Bei Einsatz von niroklar 5000 ist auf die Säurebeständigkeit des Spülgutes, der Reinigungsanlage und der Abflussleitungen zu achten.

#### Allgemeine Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Vermeidung von Produktrückständen sind alle Oberflächen, insbesondere solche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, nach jeder Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahme mit Trinkwasser nachzuspülen.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser durchspülen.
- Dosierung nur aus dem Originalgebinde
- Nicht im Konzentrat verwenden – nur in der Anwendungslösung
- Die Bedienungsanleitungen der Anlagen- und Gerätehersteller sind zu beachten.

- Die weigomatic Dosiersysteme bzw. neomatik Dosiergeräte von Dr. Weigert ermöglichen eine kontrollierte, sichere und wirtschaftliche Anwendung. Wir sind Fachbetrieb nach WHG (Wasserhaushaltsgesetz). Abgestimmt auf die jeweiligen Gegebenheiten und Anforderungen planen, installieren und warten wir zentrale und dezentrale Dosieranlagen.

### Konzentrationsbestimmung:

10 ml niroklar 5000- Anwendungslösung werden nach Zusatz von 1 – 2 Tropfen Phenolphthalein-Lösung mit 0,1 N Natronlauge (NaOH) bis zum Farbumschlag von farblos auf rot titriert.

Verbrauchte ml 0,1 N NaOH x 0,11 = Gew.-% niroklar 5000

### Technische Daten:

Aussehen	Klare, farblose bis bräunliche Flüssigkeit
pH-Wert	1,9 (1 %ig in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Dichte	ca. 1,1 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
p-Wert	ca. -37 (verbrauchte ml 0,1 N NaOH bei Titration von 400 mg Konzentrat gegen Phenolphthalein)


Die Produktspezifikation kann abweichende Prüfparameter enthalten und ist auf Anfrage erhältlich.

### Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % nichtionische Tenside, Phosphate

### Lagerhinweise:

Bei der Lagerung ist eine Temperatur zwischen -20 und 30 °C einzuhalten. Bei sachgemäßer Lagerung 2 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol .

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu einer Farbveränderung kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.

### Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik „Service/Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 1313/3-1  
Stand: 03/2022