

# STRUB Food Sugar Dissolver H1

Emulsion de solution de sucre



Art. No. 30234

## Description

STRUB Food Sugar Dissolver H1 est une émulsion dissolvante de sucre spécialement développée.

Les produits sont enregistrés auprès de NSF (H1) et certifiés par NSF selon la norme ISO 21469 et approuvés pour une utilisation en cas de contact alimentaire potentiel. Fabriqué selon les normes de qualité les plus élevées dans des installations où le système HACCP a été mis en œuvre et fait partie intégrante des systèmes de gestion de la qualité et de l'hygiène ISO 9001 et ISO 21469. En outre, les produits sont certifiés selon les directives strictes des normes kasher et halal.

## Application

STRUB Food Sugar Dissolver H1 est utilisé avec succès pour l'application et l'élimination des adhésions contenant du sucre ou des édulcorants sur les machines ou les pièces de machines. STRUB Food Sugar Dissolver H1 est facilement et complètement lavable à l'eau après utilisation et ne laisse donc aucun résidu.

Vaporiser STRUB Dissolvant Sucre Alimentaire H1 non dilué sur les parties de la machine à nettoyer, immerger ou appliquer avec une brosse et laisser réagir. Rincez ensuite complètement les parties mouillées à l'eau claire. En fonction du degré de salissure, le processus de nettoyage peut être répété.

## Spécifications

Ph. Eur. II, Ph. H.VII, DAB9, USP XXI/NF XVI, FCC 1981, PC 1979, BP 1988, BPC 1973, FAO/WHO, EWG-No.: E 432  
 USDA H1 (Code of federal regulation) respectivement. 21 CFR 178.3620-3570

## Données techniques

Apparition Type d'émulsion en dist. Eau Lecture du réfractomètre dans l'eau distillée Eau Valeur du pH 18 - 19% en dist. Eau  <b>Ne pas stocker en dessous de 7°C ou au-dessus de 40°C.</b> N'exposez pas le récipient à la lumière directe du soleil. Si le réfrigérant lubrifiant a néanmoins été exposé à des températures inférieures à 7°C ou même dans la plage du point de congélation pendant une courte période, le récipient doit être conservé à température ambiante pendant 3 jours, puis le concentré doit être agité vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit clair ou homogène.	brunâtre laiteux 18 - 19 % environ 8
--	---

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur des connaissances générales et des applications possibles. Strub + Co. AG n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée des produits. Les tolérances de mesure et de production usuelles dans l'industrie s'appliquent aux données caractéristiques indiquées. En général, aucune force juridique contraignante ne peut être tirée de ces données. Nos produits font l'objet d'un développement continu. Par conséquent, Strub + Co. AG se réserve le droit de modifier toutes les données techniques de cette fiche technique à tout moment et sans préavis

### Manipulation et stockage

Tous les lubrifiants de qualité alimentaire doivent être stockés séparément des autres lubrifiants, des substances chimiques et des aliments. En outre, les produits ne doivent pas être exposés à la lumière directe du soleil ou à toute autre source de chaleur. Stockage entre 0°C et +40°C. Si le produit est stocké dans les conditions susmentionnées, nous recommandons de l'utiliser pendant 5 ans à compter de la date de production. Si un produit est ouvert, il doit être utilisé dans les 2 ans.

### Transport

ADR/SDR Pas de marchandises dangereuses

### Élimination

LVA VeVA / EAK:	Concentré	12 01 07
	Emulsion	12 02 09

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur des connaissances générales et des applications possibles. Strub + Co. AG n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée des produits. Les tolérances de mesure et de production usuelles dans l'industrie s'appliquent aux données caractéristiques indiquées. En général, aucune force juridique contraignante ne peut être tirée de ces données. Nos produits font l'objet d'un développement continu. Par conséquent, Strub + Co. AG se réserve le droit de modifier toutes les données techniques de cette fiche technique à tout moment et sans préavis