

Paraffine Verwijderaar VV

Voor een veilige verwijdering van paraffine en sticker resten.



Bijzondere voordelen

- Mag in ruimtes gebruikt worden waar voedingsmiddelen verpakt worden
- Veilig voor alle ondergronden
- Snel en effectief
- Geen etsende werking



Technische specificaties

Toepassingsmogelijkheden:

Paraffine Verwijderaar VV is een krachtige, veilige industriële reiniger, en wordt vooral daar frequent toegepast waar ontvetting van zwaar aangekoekt vet of paraffine noodzakelijk is, met name in de kaas verwerkende industrie.

Tevens het product om sticker resten van diverse ondergronden te verwijderen.

Paraffine Verwijderaar VV mag in ruimtes gebruikt worden waar voedingsmiddelen verpakt worden.

Gebruikersaanwijzing

1. Aanbrengen door middel van sprayen, dompelen of in een dompelbad.
2. Enige tijd laten inwerken tot vervuiling loslaat. Herhaal de behandeling indien nodig.
3. Borstelen en afnemen.

Aandachtspunten:

- Plaats altijd een referentieproef op de te behandelen ondergronden teneinde zowel de hechting als het esthetisch resultaat te beoordelen.
- Niet gebruiken op onbehandeld bruut aluminium, en testen op verf en lak.

Bijzondere voordelen:

- Heeft een aangename tot geen geur dus geen vieze sterke lucht zoals andere producten.
- Heeft een hoog vlampunt en zal daardoor minder snel verdampen.
- Mag in ruimtes gebruikt worden waar voedingsmiddelen verpakt worden.

Voedsel veiligheids verklaring

Paraffine Verwijderaar VV valt in de klasse 3.

Oplosmiddelen in klasse 3 kunnen als minder toxisch en met een lager risico voor de menselijke gezondheid worden beschouwd.

Klasse 3 bevat geen oplosmiddel dat bekend staat als een gevaar voor de menselijke gezondheid op niveaus die normaal worden geaccepteerd in de farmaceutica. Er zijn echter geen long-term toxiciteits- of carcinogeniciteitsstudies voor veel van de oplosmiddelen in klasse 3. Beschikbare gegevens wijzen uit dat ze minder toxisch zijn in acute of korte termijn studies en negatieve in genotoxiciteitsstudies.

Er wordt rekening gehouden met de hoeveelheden van deze residuen oplosmiddelen van 50 mg per dag of minder.

Hogere hoeveelheden kunnen ook aanvaardbaar zijn op voorwaarde dat zij realistisch zijn in relatie tot productiecapaciteit en Good Manufacturing Practice (GMP)

Met deze kennis kunnen we stellen dat reiniging met Paraffineverwijderaar VV binnen de voedingsmiddelen sector geen reëel gevaar / gezondheidsrisico's voor de consument is en is daarmee geen "critical control point"

Het product is gebaseerd op synthetische isoparaffinische polydecenen en als grondstof gecertificeerd door NSF als K1 en K3.

Categorie K1: te gebruiken als ontvetter op plaatsen buiten procesgebieden.

Categorie K3: Bruikbaar in zones die grenzen aan productiezones voor het verwijderen van lijmen, kleefmiddelen, hars, siliconen, vet van de verpakkingen van levensmiddelen die geen voedselproducten bevatten.

Grootste verschil t.o.v. andere producten is dat die gebaseerd zijn op naphthenes en aromaten welke niet zijn toegelaten door NSF.



Emballage en bedrijfsafval:

Behandelen als bedrijfsafval conform de geldende wettelijke regelgeving. Opvang van proceswater conform de geldende plaatselijke verordeningen.

Deze informatie is gebaseerd op laboratorium en praktijkervaringen.

Bij toepassing en gebruik dient men zich strikt te houden aan het geen in de technische productinformatiebladen en MSDS bladen staat omschreven. De door ons verstrekte adviezen leiden nimmer tot enige aansprakelijkheid. Toepassing, gebruik en verwerking van de producten zijn voor risico van de gebruiker.