

# LAPORAN DATA TEHNIK

HS 0435

## PRO-CLEAN

### Zat Asam (Acid) Pembersih yang Berbusa/Pembasmi Kuman

#### DESKRIPSI:

Campuran kualitas acid mineral makanan, unsur aktif & kuat dan faktor pencegah kerusakan.

#### KEGUNAAN:

PRO-CLEAN digunakan untuk membersihkan air keras dan membersihkan protein dari peralatan pengolahan makanan yang digunakan pada industri pengepakan daging, susu, dan botol.

#### BAGAIMANA CARA MENGGUNAKANNYA:

Campurkan PRO-CLEAN dengan air (lebih baik 30 -50°C) dan aduk sampai laraut. Larutan ini dengan segera berbusa. Semprotkan larutan ini dengan suatu generator diatas permukaan untuk membersihkan. Biarkan busa tetap diatas permukaan sampai kotoran hilang. Kemudian bilas dengan suatu semprotan air yang kuat.

PRO-CLEAN akan berbusa pada 1 hingga 40 pencairan. Pada ukuran ini air keras sangat efektif dan menghilangkan kerak protein. Biasanya PRO-CLEAN yang kurang kental dapat digunakan untuk membersihkan kotoran yang ringan dan yang sangat kental digunakan untuk kotoran yang berat. SELALU BILAS DENGAN AIR BERSIH PERMUKAAN/TEMPAT-TEMPAT YANG MUNGKIN BERHUBUNGAN DENGAN MAKANAN.

**Untuk Pembasmi Kuman/Kesehatan:** PRO-CLEAN adalah suatu acid pembasmi kuman yang efektif. Gunakan 1 bagian PRO-CLEAN untuk 200 bagian air untuk hasil akhir kesehatan pada tempat yang berhubungan dengan makanan. Setiap permukaan/tempat sebaiknya harus bersih dan dibilas sebelum menggunakan bilasan terakhir pembasmi kuman. PRO-CLEAN efektif untuk pembasmi kuman/kesehatan dalam air keras hingga 30 satuan berat air keras (400 ppm seperti  $\text{CaCO}_3$ ). Larutan Pembasmi kuman/kesehatan ini dapat digunakan dengan cara pencelupan, pengairan, atau penyemprotan. Biarkan selama 10 menit minimum.

*Perusahaan susu:* Untuk membersihkan tangki yang besar, alat perkakas, kaleng-kaleng, alat pemisah susu, saringan, ember dan mesin pembuat susu.

*Perusahaan Pengolahan susu dan makanan:* Untuk membersihkan tangki truk kendaraan, tangki penyimpanan dan peralatan lainnya.

*Industri minuman bersoda:* Untuk membersihkan tempat/mesin pembuat campuran soda.

*Perusahaan Pengolahan daging dan Unggas:* Untuk membersihkan seluruh daging & unggas yang berhubungan dengan permukaan/tempat-tempat seperti ban, meja pemotong, dan peralatan dan perkakas lainnya.

#### PEMAKAI UTAMA:

Perusahaan susu, pengepakan daging, perusahaan makanan, perusahaan keju, perusahaan pencucian telur, perusahaan air dan minuman ringan botol, tempat pembuatan bir, perusahaan kue/roti, dsb.

#### KEUNTUNGANNYA:

- 1) Bekerja cepat.
- 2) Membersihkan segala jenis kotoran, karat dan noda kalsium dari baja tak berkarat/stainless steel dan tempat-tempat lainnya.

**TINDAKAN  
PENCEGAHAN:**

- 3) Tidak berbau, tidak berasap.
- 4) Mudah digunakan.
- 5) Mudah dibilas.
- 6) Berbusa banyak.
- 7) Sangat bagus digunakan dalam membersihkan secara manual pada peralatan pengolahan makanan.
- 8) Berdaya Serap.

DARI LUAR: Jika terkena mata atau kulit bilas/siram langsung dengan air selama 15 menit tutup dengan sodium bicarbonat yang dibasahkan. **SEGERA HUBUNGI DOKTER/RUMAH SAKIT.** Jika terkena pakaian bersihkan dan cuci segera.

DARI LUAR: Jika terminum/tertelan, berikan larutan susu dan sodium bicarbonat, susu tawar atau putih telur aduk dengan air atau 3 atau 4 gelas susu. **JANGAN BERUSAHA UNTUK MEMUNTahkan.** **SEGERA HUBUNGI DOKTER/RUMAH SAKIT.** Baca Lembaran Keamanan Data.

**SPESIFIKASI:**

pH ..... 1.3  
Kepadatan/Berat Jenis pada 20°C ..... 1.275  
Bentuk Fisik ..... Cairan bersih  
Warna ..... Tidak berwarna  
Bau ..... Tidak berbau  
Unsur aktif ..... 46%  
Stabilitas ..... Stabil antara -17°C dan 55°C