

化学的適合性に関するガイドライン

食肉・鶏肉・水産物 (MPS)

洗剤 (洗浄)

たんぱく質 – 一般の塩素処理済みアルカリ性洗剤 (使用方法は製造元の指示に従ってください)

非たんぱく質 – 一般のアルカリ性洗剤 (使用方法は製造元の指示に従ってください)

硬水またはたんぱく質の堆積 – 製造元に推奨事項をご確認ください

	強力脱脂洗浄剤、燻製室用洗剤などの記載がある洗剤、または同等の洗剤は使用しないでください。
	ベルトの浸漬は推奨しません。

消毒剤 (衛生)

	化学物質の完全な評価が実施され、認証されていない限り、強無機酸は使用しないでください。評価には、温度、濃度、暴露時間、および使用頻度が含まれますが、これらに限定されません。
	強無機酸には、リン酸、塩酸、硫酸、臭化水素酸、ヨウ化水素酸、または同様の酸が含まれます。

耐性なし	化学薬品によりベルトの機械および/または物理特性が影響を受けます
部分的耐性あり	化学薬品によりベルトの機械および/または物理特性が影響を受けることがあります
耐性あり	化学薬品によりベルトの機械および/または物理特性が影響を受けることはありません

化学薬品名	独立テストデータ (アセタールおよびPK)														サプライヤー/一般文献			
	次亜塩素酸ソーダ		水酸化ナトリウム		リン酸		ペルオキシ基酸		乳酸		グリコール酸		硝酸		過酸化水素	イソプロピルアルコール	エタノール	四級アンモニウム
	低 200	高 150,500	低 1,950	高 250,000	低 1,210	高 300,000	低 500	高 180,000	低 1,250	高 320,000	低 テストなし	高 300,000	低 6,250	高 100,000				
アセタール					***	***		***										
PK		*		*		*												
ChemBlox™ (ケムブックス)				**														

*変色 (軽度から中程度の黄変または金褐色の変色)

**200,000 ppm を超える限定抵抗

***応力亀裂

注: 化学薬品に長期間さらすと、プラスチックの劣化につながります。劣化の程度に影響する因子は、ドウェル時間、温度、化学薬品の濃度です。ドウェル時間が短く、温度が低く、濃度が低いほどベルトの損傷程度は小さくなります。本文書は、一般指針を示すことを目的としています。実際の条件は、工場および用途によって異なります。この文書は、殺ウイルス剤の管理や有効性に関するアドバイスとして使用されることを意図していません。この文書は、Intraloxが提供するもの以外のベルト材料に使用することを意図したものではありません。

