

食品级软管的清洗消毒程序

清洗

1)用热水或清洁剂溶液清洗软管20分钟，温度为+50°C~+65°C；无论如何，温度必须高于+43°C。这个清洁过程有助于清除软管内食品残留。

2)如果使用清洁剂进行清洗，必须再次用清水进行清洗以保证清除残留的清洁剂。建议这个操作过程中热水的温度都应该保证在 +50°C~+65°C。请选择低浓度的清洁剂来避免多次热水清洁。

消毒

IPL对食品软管进行化学消毒的建议。

-室温下使用浓度为3%的硝酸溶液或者75°C下，浓度为0.1%的硝酸溶液对软管进行消毒清洗20分钟。

-用含氯(Cl)的水溶液(最高浓度为1%，温度为+ 65°C)清洗20分钟。

-室温下使用浓度为5%的氢氧化钠 (NaOH) 水溶液，或者温度+55°C~75°C范围内，浓度不超过2%的氢氧化钠 (NaOH) 水溶液清洗二十分钟。

正确消毒程序的选择取决于设备上微生物成分。

经过化学溶液消毒的软管必须再用饮用水清洗不短于30分钟。

