



# Дезинфицирующее средство Надуксусная кислота марки НУК 15 для мясоперерабатывающих предприятий

Средство дезинфекции для мясоперерабатывающих предприятий

## Назначение

### ✓ УДАЛЯЕМЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- Грамотрицательные и грамположительные микроорганизмы

### ☐ ОБЪЕКТЫ ОБРАБОТКИ

- Деконтаминация тушек
- Технологическое оборудование
- Производственные и подсобные помещения
- Тара, инвентарь

### ⚙ МЕТОД ОЧИСТКИ

- Механический
- Ручной

### 🔬 СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВА

Надуксусная кислота (НУК) – 12-16%, перекись водорода (ПВ) – 25-35%, уксусная кислота, функциональные компоненты.  
Прозрачная бесцветная жидкость с запахом, характерным для уксусной кислоты.

### 📦 ФАСОВКА

22 кг

Гос.Регистрация: №RU.77.99.21.002.Е.008319.05.12

## Способы применения

Согласно инструкции по применению средства моющего технического с дезинфицирующим эффектом «Надуксусная кислота марки НУК 15» в птицеперерабатывающей промышленности.