

DÉSINFECTANT AGROALIMENTAIRE PRO-LINE

Description

Détergent désinfectant liquide chloré destiné au nettoyage et à la désinfection des sols, des surfaces, des circuits, des cuves en industrie agroalimentaire.

Contient un mélange d'agents alcalins, d'hypochlorite de sodium et de séquestrants qui apporte d'excellents résultats pour l'élimination des salissures et des colorations. Recommandé dans une large gamme d'applications de NEP et de nettoyage par aspersion. Il est utilisé dans les industries de la bière et des boissons, pour le nettoyage des soutireuses, des tanks de sucre/sirop, des cuves ouvertes, des fermenteurs et des équipements de filtration. Il est également utilisé en CIP pour le nettoyage des équipements et des canalisations en industrie laitière, pour les quais de réception et en industrie agroalimentaire pour le nettoyage des équipements et des canalisations. Peu moussant, convient pour tout type d'équipements de NEP. Possède une action biocide à large spectre.

Avantages :

- ♦ Son action biocide à large spectre combinée à sa détergence fournit un procédé simple de nettoyage et de désinfection des surfaces
- ♦ Se rince facilement avec un minimum d'eau
- ♦ Peu moussant, son efficacité nettoyante est renforcée en conditions de hautes turbulences

Données techniques

- ♦ Aspect à 20°C : liquide limpide de couleur jaune clair
- ♦ Densité à 20°C : 1.17
- ♦ PH (1% solution à 20°C) : 12.2



Cliquez ou scannez
le QR Code pour
commander



Référence : PL5DAA
Bidon de 5L



Référence : PL20DAA
Bidon de 20L

Utilisation

Pour des applications en NEP et en nettoyage par aspersion à une concentration :

- ♦ de 0.75% pour une activité bactéricide, à 20°C en 5 minutes de temps de contact minimum
- ♦ de 0.5% pour une activité fongicide, à 20°C en 15 minutes de temps de contact minimum

Pour le nettoyage et la désinfection :

- ♦ entre 0.75 et 5% de 20 à 50°C, selon le type et le degré d'encrassement en 5 à 20 minutes de temps de contact.

Le produit doit être rincé complètement à l'eau potable après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact de denrées alimentaires.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Compatible avec la plupart des aciers inoxydables généralement rencontrés en industrie agroalimentaire, si le produit est appliqué selon les recommandations de concentration et d'utilisation.

Il ne convient pas à une utilisation sur les matériaux cuivreux et les métaux légers tels que l'aluminium.

Toujours rincer soigneusement après application (dans l'heure qui suit).

En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests avant toute utilisation prolongée

Toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur notre site www.tikitea.pf.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- ♦ au règlement détergent CE 648/2004.
- ♦ aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99).
- ♦ Matière active : chlore actif entre 5 et 6,2 % au conditionnement.
- ♦ Date limite d'utilisation optimum, douze mois après la date de fabrication

Normes

- ♦ Bactéricide à 0.75% selon la norme EN1276, en présence d'eau dure en condition de saleté (albumine 3g/l), en 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence.
- ♦ Fongicide à 0.5% selon la norme EN1650, en présence d'eau dure en condition de saleté (albumine 3g/l), en 15 minutes, à 20°C sur *Aspergillus niger*.