

P3-tsunami 100[®]

Description :

Produit de désinfection liquide pour systèmes de rinçage et de bandes transporteuses de produits alimentaires

Propriétés et Applications :

- Prévient la contamination microbiologique des systèmes ;
- Contact avec les aliments autorisés ;
- Efficace en milieu neutre, légèrement alcalin ou légèrement acide ;
- Convient pour les systèmes de transport de fruits, légumes et de pommes de terre ainsi que pour les systèmes de rinçage de ces aliments.
- Enregistré par le Service Public Fédéral sous le n° NOTIF129, conformément à la législation belge sur les biocides

Caractéristiques du produit :

Densité : 1,13 kg/l

Aspect : liquide clair transparent

Stabilité de stockage : -20°C à 35°C

Point d'inflammation : env. 72°C

Durée de conservation : 2 ans

pH 1 % (20°C) : env. 2.7

Solubilité : miscible à l'eau en toutes proportions

Teneur en P : 0,18 %

Teneur en N : 0 %

Valeur DCO : pas d'application

Propriétés moussantes : ne mousse pas

Résistance des matériaux :

P3-tsunami 100 si utilisé dans les conditions décrites ci-dessous, est applicable sur l'acier inoxydable (minimum 304), sur l'aluminium, les métaux galvanisés et les matières synthétiques résistants aux alcalins comme le PE, PP, PTFE, PVDF, PVC et sur les joints d'utilisation courantes tels EPDM, NBR et PTFE.

Mode d'emploi :

Le dosage du produit dépend du type de salissure et du taux de renouvellement du système. Dans un système de rinçage sans circuit fermé, il est conseillé de doser proportionnellement le P3-tsunami 100 de 250 à 500 ppm. Dans les systèmes de lavage ou de transport en circuit fermé il convient de régler un dosage constant de 250 à 500 ppm de P3-tsunami 100.

La phase de rinçage finale doit être effectuée avec de l'eau potable.

Avant d'utiliser le P3-tsunami 100 pour la première fois, il est conseillé de procéder à une analyse du processus de production.

Ceci afin de déterminer où se situent les points critiques en matière d'hygiène et les sources d'infection.

Cette analyse permettra de déterminer où et à quelle concentration le dosage devra être appliqué afin d'obtenir les meilleurs résultats. Consultez pour cela nos spécialistes en hygiène d'Ecolab.

Méthode d'analyse :

Réactifs :

- Iodure de potassium (1 spatule)
- Empois d'amidon à 1%
- Thiosulfate de sodium N/10
- Permanganate de potassium N/10
- Acide sulfurique à 25% et
- Solution de molybdate d'ammonium à 3%

Mode opératoire 1 : Dosage quantitatif

- Prise d'essai : 10 ml
- Ajouter : 10 ml d'acide sulfurique à 25% , l'iodure de potassium (1spatule) et 1 ml de molybdate d'ammonium
- Titrer avec le thiosulfate de sodium N/10

Soit V1 le volume versé en ml :

$$\% \text{ de P3-TSUNAMI 100} = V1 \times 0,066$$

Mode opératoire 2 : Contrôle des principes actifs

- Prise d'essai : 10 ml
- Ajouter 5 ml d'acide sulfurique à 25%
- Titrer au permanganate de potassium N /10

Soit V2 le volume versé en ml

$$\text{ppm H}_2\text{O}_2 = V2 \times 170$$

- Ensuite ajouter l'iodure de potassium (1 spatule)
- Titrer au thiosulfate de sodium N/10

Soit V3 le volume versé en ml

$$\text{ppm APA} = V3 \times 380.$$

Microbiologie :

Temps de destruction par minute en utilisant un test de suspension standard suivant EN 1276 et à une concentration de 500 ppm de P3-tsunami 100

Temps de destruction en minutes				
	4 °C		20 °C	
Conditions Test *):	Propre	Sale	Propre	Sale
Bactéries Gram-positives				
Staphylococcus aureus	5	5	5	5
Listeria monocytogenes	5	15	5	5
Enterococcus hirae	5	15	5	5
Bactéries Gram-négatives				
Pseudomonas aeruginosa	5	5	5	5
Salmonella typhimurium	5	5	5	5
Escherichia coli	5	5	5	5
Escherichia coli O157:H7	5	5	5	5

*) conditions propre : 0,03 % d'albumine de bœuf dans une eau de dureté moyenne

Conditions sale : 0,3 % d'albumine de bœuf dans une eau de dureté moyenne

Solution totale en matière d'hygiène :

Les concepts liés à l'hygiène jouent un rôle essentiel dans les industries agroalimentaire, des boissons, pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour ce faire, nous utilisons une gamme de produits étendue, des appareils spécifiques pour le stockage, le dosage, la commande et la surveillance des processus d'hygiène. L'ensemble peut être implanté au travers d'une conception séparée ou complète. Nos concepts d'hygiène sont nombreux. Parmi les exemples connus, citons le « Topax Integral » (systèmes de moussage à basse pression), le « Protect User Support » (systèmes de stockage et de distribution), le « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène). La combinaison des produits, des appareils et du service permet à Ecolab d'occuper, une position unique, au sein de la gestion d'hygiène.

De part son approche globale : produits, appareils et service, Ecolab a acquis une position unique en matière de gestion de l'hygiène. Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de qualité supérieure pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab apporte des solutions totales aux entreprises de nettoyage, aux institutions de santé publique, aux centres de loisirs, aux blanchisseries, aux secteurs Horeca et catering, aux secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Ecolab apporte une solution globale en matière de nettoyage et de désinfection. Non seulement dans le Benelux mais également dans le monde entier. Les produits et systèmes Ecolab sont développés dans son propre département de recherche et développement. Celui-ci est tout particulièrement attentif à l'efficacité, les coûts d'utilisation, l'impact sur l'environnement et la sécurité.

Les informations de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit, se trouve sur notre [website](#).

Porter des vêtements de protection et une protection pour les yeux et le visage lors de la manipulation de produits.

Aspects de sécurité :

Les déclarations, informations et données diffusées dans cette fiche ont été rédigées avec le plus de précision et de fiabilité possible. Cette information décrit les avantages caractéristiques du produit dans des circonstances normales d'utilisation. Celle-ci ne constitue cependant pas une garantie explicite ou implicite pour une utilisation adéquate spécifique. Les spécifications et prestations peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Comme différents paramètres influencent les prestations et l'application du produit, cette information ne dispense en rien la responsabilité légale de l'utilisateur en matière d'usage du produit et de mesures de sécurité appropriés. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, la situation de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'application la plus favorable de nos produits.

Les données reprises dans les renseignements relatifs aux produits sont celles qui sont connues au moment de la publication et ne nous engagent nullement sur le plan légal en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation concrète de nos produits. Il est toujours recommandé d'effectuer des tests individuels et d'observer la prudence nécessaire.

Version: July 2017

Ecolab B.V.
lepenhoeve 7
NL-3438 MR Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.:+ 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/SPRL
Noordkustlaan 16C
B-1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.:+ 32 (0)2-467 51 00



Food & Beverage Division
www.ecolab.com