

# Mip<sup>®</sup> SMX

## Description :

**Produit de nettoyage liquide alcalin pour le secteur alimentaire.**

## Propriétés :

- Exceptionnellement peu moussant au-delà de 40°C
- Efficace en cas de fortes contaminations
- Très bonne liaison du calcaire

## Caractéristiques du produit :

**Composants de base :** hydroxyde de sodium, agents complexants et antimousse

**Aspect :** liquide opaque, jaune brun

**Stabilité au stockage :** de - 15 °C à 30°C

**Solubilité :** miscible à l'eau à 20°C, en toutes proportions

**Densité (20°C) :** de 1,28 à 1,32 g/cm<sup>3</sup>

**Teneur en P :** 0,045 – 0,065 %

**Teneur en N :** 0,85 – 0,95 %

**pH 1 % (20°C) :** 12,2 – 13,1 (dans l'eau déminéralisée)

**Valeur DCO :** de 100 à 120 mg O<sub>2</sub>/g de produit

**Résistance des matériaux :** Dans les conditions prescrites, le **Mip SMX** est compatible avec :

- *Métaux* : Acier, inox (DIN 1.4301 = AISI 304, ou supérieur)
- *Synthétiques* : Matériaux synthétiques résistants aux alcalis, tels que le PE, le PP, le PTFE et le PVC
- *Joint d'étanchéité* : Matériaux traditionnels tels que l'EPDM, le NBR et le PTFE

**Mode d'emploi :**

Le **Mip SMX** est un produit de nettoyage très alcalin, doté d'un excellent pouvoir mouillant et de liaison du calcaire, permettant une élimination de la graisse, des protéines, et autres fortes contaminations organiques.

Grâce à ses propriétés de liaison du calcaire, le **Mip SMX** est par ailleurs tout à fait indiqué pour le nettoyage en phase unique de pasteurisateurs à plaques, réservoirs, conduites et machines de remplissage dans le secteur laitier.

<i>Concentration :</i>	0,4 – 2,6 %
<i>Température :</i>	40 – 90°C
<i>Temps de contact :</i>	5 - 30 minutes.

**Pasteurisateurs**

<i>Concentration :</i>	1,2 – 2,0 %
<i>Température :</i>	70 – 80°C
<i>Temps de contact :</i>	30 – 40 minutes

**Appareil de chauffage UHT**

<i>Concentration :</i>	2,0 – 2,6 %
<i>Température :</i>	90 – 140°C
<i>Temps de contact :</i>	30 – 40 minutes

**Centrifugeuses**

<i>Concentration :</i>	1,2 – 1,6 %
<i>Température :</i>	80 – 100°C
<i>Temps de contact :</i>	20 – 40 minutes

Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau potable. En cas d'hésitation, contactez votre interlocuteur Ecolab.

**Méthode d'analyse :**Méthode par titrage :

<i>Solution :</i>	50 ml
<i>Indicateur :</i>	3 - 5 gouttes de phénolphtaléine
<i>Titration de la solution :</i>	0,5 N HCl
<i>Facteur de titrage :</i>	0,198

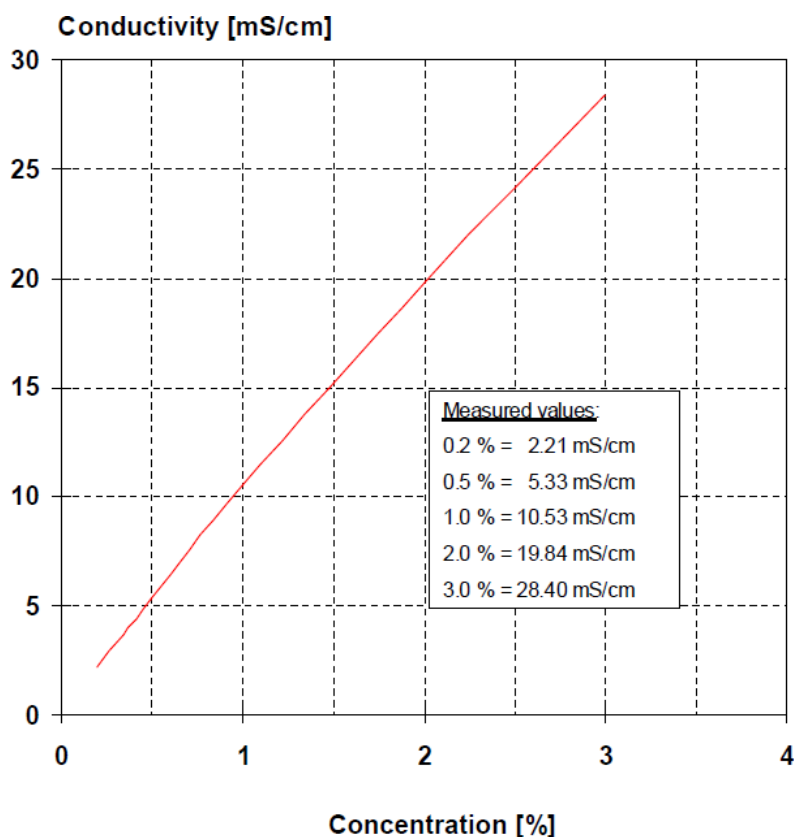
Ajoutez 3 - 5 gouttes de phénolphtaléine à 50 ml de solution. Titrer avec 0,5 N de HCl jusqu'au changement de la couleur, de violet à incolore.

Le nombre de ml 0,5 N HCl utilisés x le facteur de titrage 0,198 donne le pourcentage de **Mip SMX**.

Conductivité :

La concentration peut aussi être déterminée en mesurant la conductivité ; voir graphique.

Conductivité en mS/cm à 20°C et 0° dH/// Coefficient de température = 1,85% par °C



Si vous souhaitez utiliser le **Mip SMX**, nous vous conseillons de recourir au dosage sur base de la conductivité, voire à un dosage proportionnel.

Nous vous recommandons d'utiliser une pompe à membrane **Elados EMP** pour le dosage. En cas de séparation des phases, utilisez notre unité de mesure de la conductivité inductive **LMIT 09**.

## **Solutions totales en matière d'hygiène :**

Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie alimentaire, des boissons, pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Dans ce contexte, nous utilisons une vaste gamme de produits, des appareils spécifiques pour le stockage, le dosage, la commande et le contrôle des processus d'hygiène. Les consignes de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux, à l'instar du « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), « Protect User Support » (systèmes de dosage et de distribution des produits), « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène).

De par son approche globale produits-appareils-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 propose des solutions globales pour les entreprises de nettoyage, les établissements de santé publique, les centres de loisirs, les entreprises de soins aux textiles, l'horeca, la restauration collective, l'industrie alimentaire, l'industrie pharmaceutique et cosmétique.

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

## **Aspects de sécurité :**

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

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

Les informations que nous donnons concernant nos produits s'entendent dans des circonstances d'exploitation normales. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, l'environnement de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'utilisation 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 : Avril 2018

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

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



**Food & Beverage Division**  
[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)