

Stabicip SEEC

Description

Booster de nettoyage liquide à base de peroxyde d'hydrogène pour l'industrie agro-alimentaire.

Qualités

Stabicip SEEC est un produit oxydant non moussant, à base de peroxyde d'hydrogène. Il est formulé dans le respect de l'environnement. Il est exempt de tensio-actif.

Caractéristiques du produit

Aspect	: Liquide incolore
Stabilité au stockage	: -20 °C à 30 °C
Solubilité à 20°C	: Dans toute proportion miscible à l'eau
Densité à 20°C	: 1,12 -1,14 g/cm ³
Teneur en N	: 0,00 %
Teneur en P	: 0,00 %
DCO	: non applicable
pH 1% (20 °C)	: 5,2 – 5,6
Formation de mousse	: Néant
	Utilisable pour les nettoyages CIP

Résistance des matériaux

Dans les conditions d'application décrites ci-après **Stabicip SEEC** est compatible avec :

- les aciers inoxydables (qualité minimum DIN 1,4301 = AISE 304)
- les matériaux plastiques couramment utilisés tels que : PE, PP, PTFE, NBR, EPDM

Compte tenu du large panel de joints existants, il est recommandé de faire des tests de corrosion sur vos joints si nécessaire.

Domaine d'application

Stabicip SEEC est un liquide, c'est un renforçateur de nettoyage légèrement acide à base de peroxyde d'hydrogène actif pour l'industrie agro-alimentaire.

Stabicip SEEC n'est pas utilisable dans les circuits complètement hermétiques car la libération d'oxygène peut entraîner une augmentation incontrôlable de la pression dans le circuit.

Le Stabicip SEEC doit être ajouté au produit de nettoyage. Au-dessus de 45 °C le **Stabicip SEEC** fonctionne de manière optimale par libération d'oxygène actif. Pour garantir un résultat optimal, nous conseillons un dosage homogène du produit dans la solution.

Salle de brassage /Garde**Brasserie****Tanks en cuivre, whirlpool, refroidisseurs à plaques**

Concentration : de 0.2 – 0.7 %
Concentration NaOH : de 3,0 -4,0 %
Température : 70 – 80 °C
Temps de contact : 30 – 50 minutes

Filtration et Stockage**Conduites, filtres, tank de fermentation**

Concentration : de 0,3 – 0,5 %
Concentration NaOH : de 2.0 %
Température : 70 – 80 °C
Temps de contact : 20 minutes

Embouteillage**Echangeur à plaques, fûts, conduites**

Concentration : de 0,2 à 0,4 %
Concentration NaOH : de 0.5 à 1,5 %
Température : 70 à 80 °C
Temps de contact : 20 minutes

Presse à fruits**Industrie des jus de fruits**

Concentration : de 1 – 2 %
Concentration NaOH : de 2.0 %
Température : 70 à 80 °C
Temps de contact : 30 à 60 minutes

Pasteurisateur à plaques, homogénéisateur, centrifugeuse, échangeurs, conduites avec salissures tenaces tels que résidus de cacao et de protéines brûlées**Industrie Laitière**

Concentration : de 0.5 %
Concentration NaOH : de 3.0 %
Température : 70 à 80 °C
Temps de contact : 30 minutes

Important

La dernière phase de rinçage doit se faire avec de l'eau de qualité alimentaire, de manière à éliminer tous les restes de produits éventuels.

- Les effluents contenant des produits chimiques doivent être éliminés conformément aux réglementations locales.
- Lors du rejet des effluents contenant des biocides, une attention particulière doit être accordée lorsqu'il s'agit de **stations d'épuration d'anaérobies**.
- En cas de doute, prendre contact avec le service technique d'Ecolab.

Contrôle de concentration :

Méthode par titrage

Prendre 10 ml d'une solution refroidie de **Stabicip SEEC**: mettre 300 ml de solution dans un erlenmeyer, ajouter 20 ml de la solution à 25 % d'acide sulfurique. Après addition d'une pointe de couteau d'iodure de potassium et 1 ml de la solution de 3% molybdate d'ammonium. Laisser reposer la solution pendant 1 à 2 minutes.

Titrez ensuite avec du thiosulfate de sodium jusqu'à la couleur jaune pale. Après addition de 1 ml 1 % d'amidon (coloration bleu foncé), ensuite titrez jusqu'au virement à l'incolore.

La quantité de ml 0,1 N thiosulfate de sodium x le facteur de titrage 0,06 = % **Stabicip SEEC**.

Contrôle lors du rinçage :

Afin de déterminer si le **Stabicip SEEC** a disparu, vous pouvez employer le test Merckoquant Peroxide (n° 10011), 0,01 % de **Stabicip SEEC** contient 32 ppm de peroxyde.

L'ajout du **Stabicip SEEC** peut être réglé par un ajout dans le flux d'eau d'alimentation. Nous conseillons l'utilisation de nos pompes à membranes P3-Elados EMP pour un dosage parfait.

Solutions totales en matière d'hygiène :

Appareillage de stockage du lait, centrifugeuses, bacs à fromage et d'hygiène. Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie alimentaire et de boissons, l'industrie pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour cela, nous avons élaboré une large gamme de produits, des appareils spécifiques pour le dosage, le stockage, l'élaboration et la surveillance des procès d'hygiène. Ceux-ci peuvent être conçus séparément ou faire partie d'un concept total. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux comme par exemple le « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), le « Protect User Support » (systèmes de dosage et de distribution des produits), le « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène). De par 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.

Aspects de sécurité :

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

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

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 : Février 2018

www.ecolab.com