

P3-AseptoLiquide BE

Description

Détergent-désinfectant alcalin chloré pour les industries agroalimentaires

Propriétés

- P3-AseptoLiquide BE est un produit alcalin chloré complet.
- Sa base alcaline a été renforcée en complexants et en oxydant chloré permettant une action complète.
- Convient pour utilisation dans l'industrie alimentaire.
- Particulièrement efficace pour l'élimination des graisses et des protéines.
- Convient pour le rinçage et le nettoyage de bacs, caisses et accessoires, le nettoyage en circuits fermés (CIP) et le nettoyage de surfaces à l'aide de systèmes par aspersion.
- Applicable dans : l'industrie laitière : le circuit du lait cru, les RMO, le circuit à crème fraîche, l'industrie des boissons et les brasseries : tanks de production, soutireuses, l'industrie de la viande et du poisson : bacs et matériaux de travail, l'industrie de transformation de la pomme de terre et de l'amidon : prétraitement, conduites, centrifugeuses, l'industrie de transformation des œufs : conteneurs, cuves et conduites.
- Numéro d'agrément en Belgique : 9718B

Caractéristiques Physico-chimiques

Présentation	: Liquide jaune pâle
Nature	: Alcalin chloré
pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C	: 12,5 ± 0,5
Densité à 20° C	: 1,16 ± 0,02
Stabilité au stockage	: -15°C – 30°C
Formation de mousse	: Non moussant
Teneur en N	: 0 %
Teneur en P	: 0,37 %
Valeur DCO	: Non applicable

Comportement vis-à-vis des matériaux

Les solutions de **P3-AseptoLiquide BE** ne doivent pas être utilisées sur les métaux légers (aluminium, étain, zinc et leurs alliages) et colorés, ni sur le fer galvanisé.

Application

Domaine d'application

P3-AseptoLiquide BE est adapté au nettoyage du matériel en acier inoxydable et des matières plastiques.
Il convient particulièrement aux nettoyages par circulation et par aspersion.

Mode d'emploi

Concentration : 1 % (m/v)
Température : jusqu'à 65° C maximum
Temps de contact : 10 minutes

Son utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

NB : ne jamais chauffer une solution de P3-AseptoLiquide BE au-dessus de 70°C (risque de dégagement d'oxygène et de chlore entraînant une perte d'efficacité et pouvant engendrer des problèmes importants de corrosion).

Préparation des solutions : ajouter le produit dans l'eau (froide de préférence), en respectant l'ordre eau puis produit.

Matériel d'application

Les solutions de P3-AseptoLiquide BE peuvent être dosées automatiquement avec notre matériel d'application.
(Consulter notre Service Technique).

Contrôle de la concentration

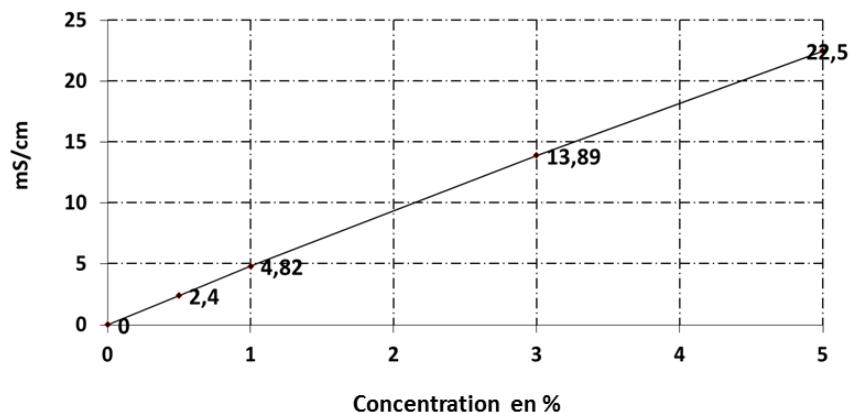
Prise d'essai : 50 ml
Indicateur coloré : Phénolphtaléine ou substitut non CMR
Réactif : HCl 0,5N
Facteur de titrage : 0,54

Neutraliser le chlore au préalable par addition de thiosulfate de sodium en excès.

Nombre de ml d'HCl 0,5N versés (x) facteur de titrage =
Concentration en % (m/v).

Conductivité

Conductivité spécifique à 20°C, 0°TH



Autorisation

P3-AseptoLiquide BE a obtenu le numéro d'autorisation : 9718B
 PT 4 - bactéricide à 1%.
 Matière active : hypochlorite de sodium : 4,2%

Microbiologie

L'action microbiologique du produit **P3- Asepto Liquide BE** a été testé selon la norme Européenne EN1276
 Température : 40°C
 Temps de contact : 10 minutes
 Concentration : 0,4 et 0,9 %

Résultat en réductions décimale. Norme >5.

	Réduction test à 0,4%	Réduction test à 0,9%
Staphylococcus aureus DSM 799	<3,74	>5,16
Enterococcus hirae DSM 3320	>5,41	>5,4
Pseudomonas aeruginosa DSM 939	>5,48	>5,47
Escherichia coli DSM 682	>5,4	>5,4

Résultat en réductions décimale. Norme >4.

	Réduction test à 0,4%	Réduction test à 0,9%
Candida albicans SDM 1386	>4,11	>4,11

Indications importantes:

- Les effluents contenant des produits chimiques doivent être déchargés selon les réglementations locales.
- Les effluents contenant des produits chimiques ne doivent pas être déversés directement dans la station de traitement
- biologique mais seulement après être passés par une étape de neutralisation et un tank tampon.
- Lors de la décharge des effluents chimiquement pollués, il est essentiel d'accorder une attention particulière à la toxicité des bactéries de cette eau. Ceci est particulièrement important lorsqu'il s'agit d'effluents contenant des biocides et des stations d'épuration anaérobies
- 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.

Solution totale en matière d'hygiène:

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 mouillage 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 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 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 Juin 2019

Ecolab B.V.
Iepenhoeve 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

ECOLAB
Food & Beverage Division
www.ecolab.com