

P3-horolith CIP®

Description : **Produit de nettoyage liquide acide, avec émulsifiants et agents mouillant spécifiques**

Propriétés :

- Conçu pour utilisation dans l'industrie alimentaire et plus spécialement dans l'industrie laitière et dans les brasseries
- Les émulsifiants et agents mouillants spécifiques permettent l'élimination des graisses et des protéines en milieu acide
- Il est possible de réutiliser la solution de nettoyage
- Les inhibiteurs présents dans le produit réduisent l'attaque des matériaux sensibles, et ce produit convient donc pour utilisation sur l'aluminium
- La solution de nettoyage est exempte de mousse à partir de 35°C, il est donc possible de l'utiliser dans les systèmes en circuit fermé et tunnels de rinçage

Caractéristiques du produit :

Composants de base : agents mouillants, émulsifiants, acide phosphorique et inhibiteurs

Densité : 1,28 kg /l

Aspect : liquide

Stabilité de stockage : de -5°C à 30°C

Point d'inflammation : non inflammable

pH 1% (20°C) : env. 2

Solubilité : miscible à l'eau à une température de 20°C dans la concentration conseillée

Teneur en P : 14,36 %

Teneur en N : 0 %

Valeur DCO : 120 mg O₂/g produit

Propriétés moussantes : ne mousse plus au-dessus de 35°C

Résistance des matériaux : P3-horolith CIP convient pour le nettoyage de l'acier inoxydable, l'aluminium et tous les matériaux résistants aux produits acides

Mode d'emploi :

- Dans l'industrie laitière :
 - * Systèmes CIP :
 - Pour le nettoyage des appareils souillés de manière non thermique, tels que les tanks, les conduites, les RMO et autres, on peut appliquer un nettoyage acide en une seule étape.
 - *Prérinçage* : à l'eau.
 - Nettoyage avec P3-horolith CIP
 - Concentration* : 0,5 à 1,5 %.
 - Température* : de 50 à 80°C
 - Temps de circulation* : 5 à 30 minutes.
 - *Postrinçage* à l'eau.

- ** Tunnels de rinçage
 - Pour le nettoyage des tonneaux à fromages, la procédure de nettoyage recommandée est la suivante.
 - Prérinçage à l'eau.
 - Nettoyage avec P3-horolith CIP.
Concentration : 0,5 à 1 %.
Température : de 50 à 80°C
 - Postrinçage à l'eau.

- Dans les brasseries :
Pour un nettoyage acide de fûts de bière, conteneurs de boissons fraîches, l'évacuation de l'acide carbonique n'est pas nécessaire :
 - Prérinçage à l'eau
 - Nettoyage avec P3-horolith CIP.
Concentration : 1 à 2 %.
Température : de 50 à 80°C
 - Postrinçage à l'eau.

Méthode d'analyse :

- Méthode par titrage:
Prélever 50 ml de solution et y ajouter 3 à 5 gouttes de phénolphthaléine. Titrer avec 1N NaOH jusqu'à ce que la couleur vire au rouge. La quantité ajoutée de 1N NaOH se lit en ml. Le nombre de ml 1N NaOH x le facteur de titrage 0,21 donne le % P3-horolith CIP
- Mesure de la conductivité :
coefficient thermique TK =0,7 % par °C
Conductivité en mS/cm à 20°C

Concentration	Conductivité
0,5 %	3,5
1,0 %	5,3
2,0 %	8,2

Solutions totales en matière 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: Avril 2015

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


Food & Beverage Division
www.ecolab.com