

Hypofoam

Détergent désinfectant auto moussant fortement chloré

Description

Hypofoam est un détergent désinfectant alcalin auto moussant fortement chloré, conçu pour une application quotidienne dans les industries agroalimentaires.

Propriétés principales

- Hypofoam est un produit alcalin auto moussant contenant une forte teneur en hypochlorite ainsi qu'un mélange d'agents séquestrants et tensioactifs. Il est très efficace pour l'utilisation sur une large gamme de souillures alimentaires dont les matières grasses animales et végétales, le sang et les protéines.
- De plus, sa forte teneur en chlore permet l'élimination rapide des colorations d'origine végétales et organiques et prévient la formation d'accumulation protéique. Hypofoam est recommandé pour des utilisations quotidiennes dans les secteurs d'activité tels que : les légumes, le conditionnement en boîtes ainsi que la production de vins et Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool.
- Il est aussi utilisable en présence de souillures protéiques comme dans les abattoirs, dans la transformation de volaille et dans les industries du poisson. Il peut être utilisé pour le nettoyage des sols, des murs, des tables de découpe, des machines de conditionnements, convoyeurs et autres équipements de transformation.
- Hypofoam est compatible avec une large gamme de matériel d'application mousse.
- Hypofoam présente une efficacité désinfectante sur un large spectre de microorganismes.

Avantages

- Efficace sur tous types de souillures alimentaires
- Elimination rapide des colorations
- Prévient l'accumulation de dépôts protéiques
- Se rince facilement

Mode d'emploi

Utiliser Hypofoam à des concentrations entre 2 et 10% v/v selon le type et le degré d'encrassement. (Temps de contact : de 10 à 20 min).

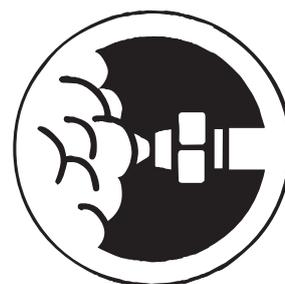
Hypofoam doit être rincé complètement l'eau potable après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide jaune pâle
Densité relative à 20°C	1.17
pH (1% solution à 20°C)	12,3
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	90 gO ₂ /kg
Teneur en Azote (N)	2 g/kg
Teneur en Phosphore (P)	1 g/kg

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

VF6



Diverclean™

Hypofoam VF6

Détergent désinfectant auto moussant fortement chloré

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : toutes les informations sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : <https://sds.sealedair.com/>

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière et des températures extrêmes de stockage. Ne pas stocker à proximité d'acides.

Compatibilité du produit

Hypofoam utilisé aux concentrations et aux températures recommandées est compatible sur les différents aciers inoxydables couramment rencontrés dans les industries agroalimentaires.

Il n'est pas utilisable sur les métaux légers tels que l'aluminium et l'acier galvanisé.

Toujours rincer les surfaces soigneusement après application (dans l'heure qui suit)

En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests pour les autres matériaux avant une utilisation prolongée.

Méthode de dosage

Réactifs : Acide chlorhydrique ou sulfurique à 0,1 N
Thiosulfate de sodium 0,1 N

Indicateur : Phénolphtaléine

Mode opératoire : Ajouter 10 mL de thiosulfate de sodium 0,1 N à 10 mL de solution à doser. Bien mélanger et laisser reposer environ 30 secondes puis ajouter 2 à 3 gouttes d'indicateur et titrer avec l'acide jusqu'à décoloration.

Calcul : % v/v Hypofoam = titre (mL) x 0,48
% p/v Hypofoam = titre (mL) x 0,56
% p/p Hypofoam = titre (mL) x 0,56

Conditions d'usages pour les domaines d'applications :

Industries de la viande et aliments transformés : Détergent désinfectant liquide selon l'EN13697 en présence d'albumine bovine : bactéricide 3% (p/p), 20°C, conditions de saleté, 5 mn de contact ; levuricide à 2% (p/p), 20°C, conditions de saleté, 15 mn de contact et fongicide à 3% (p/p), 20°C, conditions de saleté, 15 mn de contact.

Industrie laitière : Détergent désinfectant liquide selon l'EN13697 en présence de lait: bactéricide 4% (p/p), 20°C/5 mn de contact; levuricide à 0,25% (p/p) et fongicide à 1% (p/p), 20°C/15 mn de contact.

Boissons non alcoolisées : Détergent désinfectant liquide selon l'EN13697 en présence de saccharose : bactéricide 1% (p/p), 20°C/5 mn de contact; levuricide à 0,25% (p/p) et fongicide à 0,5% (p/p), 20°C/15 mn de contact.

Boissons alcoolisées : Détergent désinfectant liquide selon l'EN13697 en présence d'extrait de levures : bactéricide 6% (p/p), 20°C/5 mn de contact; levuricide à 0,5% (p/p) et fongicide à 2% (p/p), 20°C/ 15 mn de contact.

Hypofoam VF6

Détergent désinfectant auto moussant fortement chloré

Législation

Produit de nettoyage conforme au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004) et à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Produit Bactéricide à 3% en 5 minutes, levuricide à 2% et fongicide à 3% en 15 minutes selon la norme EN13697 à 20°C en condition de saleté (3g/l d'albumine bovine).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
100882635	20L
100882636	200L
100882637	950L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale. La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.