niroklar® 88

Détergent acide pour l'industrie agroalimentaire



Propriétés:

niroklar 88 est un détergent acide liquide, à base d'acide phosphorique, de tensioactifs et

d'additifs freinant la mousse.

niroklar 88 est conçu pour une utilisation en milieux froids dans l'industrie des boissons. Même avec de nombreuses souillures et une forte action mécanique, ce produit garantie un travail sans mousse. Les souillures et incrustations de levure, tartre de bière, de lait et de tartre minéral sur les surfaces sont éliminées grâce à la combinaison de l'acidité et des tensioactifs mouillants et émulsionnants.

niroklar 88 peut être utilisé sur les surfaces en acier nickel chromé, aluminium, caoutchouc et plastiques résistants aux acides. Également avec des temps d'action courts compatible avec le cuivre, l'étain et le fer en machine, en méthode de trempage ou de vaporisation.

Domaines d'utilisation: niroklar 88 est recommandé pour le nettoyage acide en installations CIP des cuves de

fermentation, de stockage et de pression dans l'industrie des boissons et les brasseries. en

Pour un usage professionnel uniquement.

Dosage : Les cuves de fermentation cylindro-coniques sont traités après un pré-lavage en eau froide ou

avec de la soude à 0.3-0.5%, avec du niroklar 88 à 1 - 4% en circuit fermé. En cuves de stockage et pression moins souillées, 1 - 2% de produit suffisent.

La durée du nettoyage se fait en fonction des besoins de l'entreprise, mais se situe en général

entre 30 et 60 minutes.

Les cuves ouvertes sont nettoyées avec du niroklar 88 à 2 – 5%.

Le produit est appliqué au moyen d'un appareil de pulvérisation et rincé à l'eau froide. Une

augmentation de la température à 25-40°C accélère le process de lavage.

Grâce à son pourvoir d'anti-redéposition, le niroklar 88 peut être appliqué et laissé en contact

pendant de plus longues périodes.

Au sens de la réglementation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires, il est nécessaire de procéder après chaque lavage et désinfection à un rinçage final avec une eau potable pour éliminer les résidus.

Ne pas mélanger à d'autres produits.

Nous disposons de systèmes de commande et de dosage weigomatic® pour contrôler de façon économique l'utilisation du niroklar 88. Pour tous les domaines d'utilisation,

nous avons développé spécialement le concept W-DOS.

Détermination de la concentration :

Ajouter à 10 ml de solution niroklar 88 1 - 2 gouttes de solution de phénolphtaléine et titrer

avec 0,1 N de soude caustique jusqu'à la transition de l'incolore au rouge.

Quantité en ml de soude 0,1 N utilisée x 0,083 = % niroklar 88

Données techniques: Aspect : clair, liquide incolore

Poids spécifique (20 °C): 1,43 g/cm³

Valeur pH (1 % en eau déminéralisée): env. 1.5

Valeur p (Quantité en ml d'acide chlorhydrique 0.1 N utilisé pour le titrage de 400mg de concentré

avec le phénol) : env. - 48.5

Composants: Composants selon la réglementation européenne sur les détergents 648/2004 :

< 5 % tensioactifs non ioniques, tensioactifs cationiques, polycarboxylates

15 – 30% phoshore anorganique (de l'acid ephosphorique)



niroklar® 88

Détergent acide pour l'industrie agroalimentaire



Stockage: Stocker entre -20 et 30°C. 4 ans en conditions recommandées.

Utilisable jusque : voir sur l'étiquette après le symbole

Indications de risques et consignes de sécurité :

Indications de risques Classement et étiquetage selon les critères du décret des directives européennes :

Symbole de danger C – corrosif Contient : acide phosphorique > 25%

Indications de risques :

R 34 provoque des brûlures.

Mesures de sécurité :

S 26 : En cas de projection dans les yeux, rincer abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S 27 Enlever immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé.

S 28 Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau. S 36/37/39 Porter des vêtements et gants appropriés et un appareil de protection des veux/du visage.

S 45 En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement unmédecin (lui montrer si possible la fiche technique).

En utilisation préconisée, il répond aux exigences de législation relatives aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Les données de sécurité et indications écologiques se trouvent sur le site <u>www.drweigert.fr</u> rubrique Service.

FT 2302/2 - 1 01/09

