



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

P3-topax 91 p.m.c.

Disinfettante P.M.C. n° 13950 neutro per le industrie agro-alimentari

Caratteristiche chimico – fisiche

Aspetto fisico:	liquido incolore
Solubilità:	a 20°C miscibile in acqua in ogni rapporto
Peso specifico:	0,99 – 1,01 g/cm ³ (a 20°C)
Stabilità allo stoccaggio:	da +5°C a +40°C
Valore pH 100%:	8,2 - 8,4 (a 20°C in acqua demineralizzata)
Punto di infiammabilità:	> 100°C
Schiumosità:	schiumogeno
Compatibilità con i materiali:	P3-topax 91 non corrode materiali quali l'acciaio al carbonio, acciaio inox, metalli leggeri come alluminio, zinco, vetro, ceramica, come pure le materie plastiche e le guarnizioni normalmente utilizzate nell'industria alimentare.

Microbiologia

- **Minima concentrazione inibente**

Il **P3-topax 91** dà inibizioni di crescita alle seguenti diluizioni:

per *Stafilococcus aureus* ISM ATCC6538-P = 1:12.000

per *Proteus vulgaris* ISM 65/149 = 1:1.000

per *Candida albicans* ISM 65/41 = 1: 10.000

- **Prova di efficacia**

Su piastra agar-germi, mediante diffusione da pozzetti di 7mm di diametro, l'alone di inibizione del prodotto è risultato essere del seguente diametro:

Stafilococcus aureus ISM ATCC6538-P : mm25

Proteus vulgaris ISM 65/149 : mm14

Candida albicans ISM 65/ 41 : mm14

- **Potere battericida e fungicida**

Tempo di uccisione dei microrganismi in minuti					
Microrganismi testati	Conc. microrganismi /ml inoculum	senza / con carico di proteine *			
		a 20 °C		a 10 °C	
		1.0 %	1.0% *	1.0 %	1.0% *
Batteri Gram-positivi					
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	5.9 x 10 ⁶	5	5	5	15
<i>Enterococcus faecium</i> DSM 2918	7.6 x 10 ⁶	5	5	5	5
<i>Listeria monocytogenes</i> BGA 6458	4.0 x 10 ⁶	5	5	5	5
Batteri Gram-negative					
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 14153	2.4 x 10 ⁶	5	15	15	30
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 15442	4.2 x 10 ⁶	5	5	5	> 60
<i>Pseudomonas fluorescens</i> ATCC 17397	1.9 x 10 ⁸	-	-	5	15
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 13311	9.4 x 10 ⁶	5	5	5	15
<i>Yersinia enterocolitica</i> K 2950	9.6 x 10 ⁶	5	5	5	15

<i>Campylobacter jejuni</i> NTCT 11332	1.0 x 10 ⁵	5	5	5	5
Lieviti e muffe					
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	1.6 x 10 ⁶	5	5	15	15
<i>Penicillium expansum</i> K 7630	2.5 x 10 ⁶	5	15	15	15
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	6.9 x 10 ⁶	30	30	60	60

Applicazione

P3-topax 91 si utilizza quale sanitizzante per l'industria alimentare, in particolare nei macelli e nella trasformazione della carne, nelle latterie, nei caseifici e nell'industria delle bevande.

Modalità d'uso: Vengono trattati:
 - impianti, attrezzature, pareti e pavimenti per irrorazione di P3-topax 91 alla concentrazione di 0,5-1%
 - piccoli materiali ad immersione in soluzioni di P3-topax 91 all'1%.

Il trattamento deve essere eseguito su superfici pulite (previo detergenza). Prima del riutilizzo gli impianti devono essere risciacquati con acqua (con caratteristiche minime di potabilità).

I parametri sono da considerarsi indicativi; temperatura, concentrazione e tempo di lavaggio dipendono dal tipo e grado di sporco.

Monitoraggio

Reagenti occorrenti:

- Sodio laurilsolfato (SLS) 0,01 M
- Dicloroetano
- *Indicatore Diomidio bromuro blu o Indicatore acido*

Metodo :

prelevare 10 cc. di soluzione lavante e metterli in cilindro da 100 cc. con tappo smerigliato. Aggiungere 10 cc. di dicloroetano e 10 cc. di indicatore.

Aggiungere a piccole quantità il titolante SLS e dopo ogni aggiunta agitare vigorosamente il cilindro con tappo per 30 secondi circa; attendere altri 30 secondi circa e verificare il colore della fase solvente. Il viraggio è determinato dal cambio colore della fase solvente da blu a rosa.

Calcoli : cc. SLS 0,01 M consumati X 0,363 = % **P3-topax 91**

- **Controllo della concentrazione**

Consigliamo il nostro sistema a schiuma **CHAMALEON HYGIENE SYSTEM**, a media-bassa pressione. P3-topax 91 può essere utilizzato anche con tutti gli altri apparecchi a schiuma ad alta pressione.

Le indicazioni qui riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. Se Vi trovate in condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, o del metodo di lavoro o dei problemi di pulizia, Vi preghiamo di consultarci; Il nostro servizio tecnico Vi consiglierà e collaborerà con Voi.

04/06/2012

Ecolab S.r.l.
Via Paracelso, 6
I – 20041 Agrate Brianza (MI)
Tel. 0396050.579 Fax 0396050.573
www.ecolab.com

ECOLAB®
Food & Beverage Division