



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

P3-horolith[®] MSW

Detergente liquido acido con effetto sanitizzante per l'industria alimentare

Proprietà

- Particolarmente indicato per il lavaggio acido a fase unica
- Con effetto microbicida
- Efficace a basse concentrazioni d'impiego
- Da 45 °C utilizzabile nei CIP a spruzzo

Caratteristiche chimico - fisiche

Aspetto fisico:	liquido chiaro incolore
Solubilità:	a 20 °C miscibile in acqua in ogni rapporto
Peso specifico:	1,26 – 1,30 g/cm ³ (a 20 °C)
Stabilità allo stoccaggio:	da -20 °C a +40 °C
Valore pH 1%:	ca. 1,6 – 2,0 (a 20 °C in acqua demineralizzata)
Contenuto in P:	14,4%
Contenuto in N:	0,0%
COD	118 mg O ₂ /g
Punto di infiammabilità:	non infiammabile
Schiumosità:	non schiumogeno a temperature superiori a 45 °C a spruzzo
Compatibilità con i materiali:	P3-horolith MSW , alle condizioni d'uso, è compatibile con: Metalli: Acciaio inox (DIN 1.4301, 1.4571, 1.4401), alluminio, rame e stagno. Plastica: PTFE, PE, PP, PVC Guarnizioni: EPDM, NBR, VITON

Microbiologia

Efficacia di P3-horolith MSW a 50°C (metodo di sospensione secondo DVG modificato)

Tempo di uccisione in minuti							
Microrganismi testati	Conc. / ml di inoculo	senza proteine			con 10% di siero bovino		
		0,5%	1,0%	2,0%	0,5%	1,0%	2,0%
Batteri Gram positivi:							
Staphylococcus aureus ATCC 6538	1,7 x 10 ⁸	5	5	5	15	5	5
Enterococcus faecium ATCC 10541	1,9 x 10 ⁸	5	5	5	5	5	5
Listeria monocytogenes ATCC 20600T	1,0 x 10 ⁸	5	5	5	5	5	5
Batteri Gram negativi:							
Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	1,8 x 10 ⁸	5	5	5	5	5	5
Proteus mirabilis ATCC 14153	1,3 x 10 ⁸	5	5	5	5	5	5
Escherichia coli ATCC 10536	2,1 x 10 ⁸	5	5	5	15	5	5
Salmonella typhimurium ATCC 13311	1,0 x 10 ⁸	5	5	5	5	5	5
Lieviti:							
Candida albicans ATCC 10231	8,8 x 10 ⁷	30	30	15	60	30	30
Kluyveromycea lactis DSM 4394	1,6 x 10 ⁷	5	5	5	5	5	5
Muffe:							
Geotrichum candidum DSM 1240	3,3 x 10 ⁷	30	30	15	60	30	30
Aspergillus niger ATCC 16404	1,0 x 10 ⁷	15	15	15	30	30	15

Applicazione

Il **P3-horolith MSW** viene impiegato per il lavaggio acido a fase unica di cisterne di raccolta latte e stampi di formaggio, nonché per il lavaggio di base di tubazioni, zangole, serbatoi di stoccaggio e di trasporto.

Modalità d'uso: Cisterne di raccolta latte

Dopo il risciacquo con acqua, secondo il grado di sporco, viene impiegata una concentrazione di 0,5 - 1,5% ad una temperatura tra i 50°C e 80°C. Tempo di contatto: 10-15'

Serbatoi, tubazioni

Dopo un breve risciacquo con acqua, i serbatoi vengono lavati con una soluzione dello 0,5 – 1 % ad una temperatura tra i 50°C e 80°C con il sistema CIP. Il tempo di lavaggio per ogni serbatoio è tra 7 e 15 minuti.

Stampi per formaggio

Dopo un breve risciacquo degli stampi con acqua viene effettuato un lavaggio in impianti turbo-flusso, ad immersione o a spruzzo. La concentrazione è 1 - 1,5 % secondo il grado di sporco, ad una temperatura di 50°C - 70°C. Gli stampi vengono trattati nel bagno ad immersione per 10 - 20 minuti.

ATTENZIONE! Per tutte le applicazioni: dopo il lavaggio si deve risciacquare con acqua di qualità potabile.

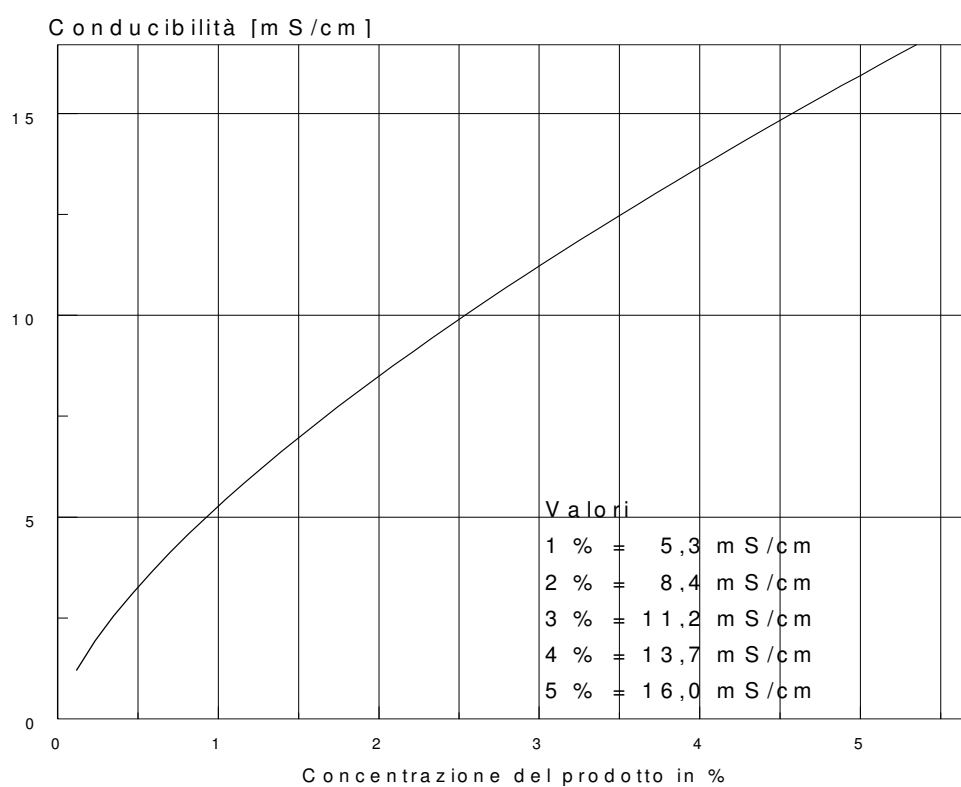
I parametri sono da considerarsi indicativi; temperatura, concentrazione e tempo di lavaggio dipendono dal tipo e grado di sporco.

Monitoraggio

- **Determinazione della concentrazione per titolazione**

Campione:	50 ml di soluzione di utilizzo
Titolante:	NaOH 1 N
Indicatore:	Fenolftaleina
Fattore di titolazione:	0,23
Calcolo:	ml di NaOH consumati x 0,23 = % di P3-horolith MSW

- **Determinazione della concentrazione per conducibilità**
(a 20° C, 0° d) – coefficiente della temperatura α : 0,6



- **Controllo della concentrazione**

Il dosaggio di **P3-horolith MSW** può essere effettuato proporzionalmente al flusso d'acqua e secondo la conducibilità.

Per il dosaggio consigliamo l'impiego delle pompe **P3-Elados-EMP a membrana** e per il controllo e la separazione delle fasi della soluzione di **P3-horolith MSW** consigliamo le apparecchiature induttive di conducibilità **P3-LMIT 08**.

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.

07/05/2009

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