



DETERGENZA - DISINFEZIONE - ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA

## SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

# CHLORSAN

*Sanificante detergente alcalino clorattivo per gli impianti di mungitura e di conservazione del latte e per l'industria alimentare.*

## Proprietà

- Eccellenti proprietà lavanti e disinfettanti
- Privo di silicati e fosfati
- Ottima compatibilità con i materiali
- Non schiumogeno, idoneo con acque dure

## Caratteristiche chimico - fisiche

<b>Aspetto fisico:</b>	liquido giallo pallido
<b>Stabilità allo stoccaggio:</b>	da -15 a +30°C
<b>Solubilità:</b>	a 20°C miscibile in acqua in ogni rapporto
<b>Densità:</b>	1.18 – 1.22 g/cm <sup>3</sup> (a 20°C)
<b>pH:</b>	12.5-13.0 (1% a 20°C in acqua demineralizzate)
<b>Compatibilità:</b>	<b>CHLORSAN</b> , alle concentrazioni d'uso riportate a seguire, è compatibile con acciaio inox (qualità minima AISI 304) e con i più comuni polimeri utilizzati nell'ambito dell'industria alimentare (PVC, PE, EPDM, VITON, NBR, ecc.). L'alluminio e i metalli dolci non possono essere trattati con <b>CHLORSAN</b> .

# Applicazione

## Impianti di mungitura e tank del latte

Si raccomanda di lavare l'impianto di mungitura immediatamente dopo la mungitura con **CHLORSAN**. Lavare i tank di refrigerazione dopo ogni svuotamento.

1. Pre-risciacquo con acqua tiepida.
2. Sanificare con una soluzione all'1.0% (es. 200 ml di **CHLORSAN** in 20 litri di acqua). Il tempo di contatto deve essere di almeno 10 minuti. Assicurare una temperatura di ricircolo di 40 - 50° C.
3. Risciacquare accuratamente con acqua potabile.

Si raccomanda di utilizzare **CHLORSAN** in alternanza con un detergente acido per rimuovere anche i residui minerali come pietra da latte, macchie di ferro, calcare.

## Industria alimentare

Caseificio (CIP, Lavatunnel, ammolli manuali)

- 0.5-1%, da ambiente a 60°C

I **parametri sono da considerarsi indicativi**; temperatura, concentrazione e tempo di lavaggio dipendono dal tipo e grado di sporco. **CHLORSAN** può essere impiegato con successo anche nell'ambito dell'imbottigliamento, della produzione frutta, della produzione carne etc.

## Microbiologia

Efficacia: test nelle condizioni obbligatorie						
Metodo	Ceppo	Conc (%)	T (°C)	Tempo di contatto	Condizioni	Riduzione (lg)
EN 1276	P. aeruginosa	0.5	20	5 min	Pulito	< 5
	E. coli	1	20	5 min	Pulito	> 5
	S. aureus	1.5	20	5 min	Pulito	> 5
	E. hirae					
EN 1650	C. albicans	0.1	20	15 min	Pulito	< 4
		0.5	20	15 min	Pulito	> 4
		1	20	15 min	Pulito	> 4
	A. niger	3	20	15 min	Pulito	> 4
		4	20	15 min	Pulito	> 4
		5	20	15 min	Pulito	> 4

EN 13697	P. aeruginosa	0.5	20	5 min	Pulito	< 4	
		0.5	20	15 min	Pulito	< 4	
		E. coli	1	20	5 min	Pulito	> 4
		S. aureus	1	20	15 min	Pulito	> 4
		E. hirae	1.5	20	5 min	Pulito	> 4
			1.5	20	15 min	Pulito	> 4
	C. albicans	0.5	20	5 min	Pulito	> 3	
		0.5	20	15 min	Pulito	> 3	
		1	20	5 min	Pulito	> 3	
		1	20	15 min	Pulito	> 3	
		1.5	20	5 min	Pulito	> 3	
		1.5	20	15 min	Pulito	> 3	
	A. niger	3	20	15 min	Pulito	> 3	
		4	20	15 min	Pulito	> 3	
		5	20	15 min	Pulito	> 3	

Efficacia: test nelle condizioni aggiuntive						
Metodo	Ceppo	Conc (%)	T (°C)	Tempo di contatto	Condizioni	Riduzione (lg)
EN 1276	P. aeruginosa	0.1	40	10 min	Pulito	< 5
	E. coli	0.5	40	10 min	Pulito	> 5
	S. aureus	1	40	10 min	Pulito	> 5
	E. hirae	0.5	40	10 min	1% latte	> 5
EN 1650	C. albicans	0.1	20	5 min	Pulito	< 4
		0.5	20	5 min	Pulito	< 4
		1	20	5 min	Pulito	> 4
		0.1	40	10 min	Pulito	< 4
		0.5	40	10 min	Pulito	> 4
		1	40	10 min	Pulito	> 4
		0.5	40	10 min	1% latte	> 4

EN 13697	P. aeruginosa	1	40	5 min	1% latte	> 4
	E. coli	1.5	40	5 min	1% latte	> 4
	S. aureus	0.5	40	15 min	1% latte	< 4
	E. hirae	1	40	15 min	1% latte	> 4
	C. albicans	1	40	5 min	1% latte	> 3
		1.5	40	5 min	1% latte	> 3
		0.5	40	15 min	1% latte	> 3
		1	40	15 min	1% latte	> 3
EN 13697	P. aeruginosa	0.1	40	10 min	Pulito	< 4
	E. coli	0.5	40	10 min	Pulito	< 4
	S. aureus	1	40	10 min	Pulito	> 4
	E. hirae	0.5	40	10 min	1% latte	< 4
	C. albicans	0.1	40	10 min	Pulito	< 3
		0.5	40	10 min	Pulito	> 3
		1	40	10 min	1% latte	> 3
		0.5	40	10 min	1% latte	> 3

Efficacia: Test di stabilità 9 mesi						
Metodo	Ceppo	Conc (%)	T (°C)	Tempo di contatto	Condizioni	Riduzione (lg)
EN 1276	P. aeruginosa	1	20	5 min	Pulito	> 5
	E. coli					
	S. aureus					
	E. hirae					
EN 1650	C. albicans	0.5	20	15	Pulito	> 4
	A. niger	3	20	15 min	Pulito	> 4
EN 13697	P. aeruginosa	1	20	15 min	Pulito	> 4
	E. coli					
	S. aureus					
	E. hirae					

	C. albicans	1	20	5 min	Pulito	> 3
	A. niger	3	20	15 min	Pulito	> 3

Efficacia: Test di stabilità 12 mesi						
Metodo	Ceppo	Conc (%)	T (°C)	Tempo di contatto	Condizioni	Riduzione (lg)
EN 1276	S. aureus	1.5	20	5 min	Pulito	> 5
	E. hirae					
EN 1650	C. albicans	0.5	20	15 min	Pulito	> 4
	A. niger	3	20	15 min	Pulito	> 4
EN 13697	S. aureus	1.5	20	15 min	Pulito	> 4
	E. hirae					
	C. albicans	1	20	5 min	Pulito	> 3
	A. niger	4	20	15 min	Pulito	> 3

## Monitoraggio

### Determinazione della concentrazione

- Titolazione**

In beuta:	100 ml della soluzione d'uso
Titolante:	HCl 1 N
Indicatore:	fenolftaleina
Neutralizzante cloro:	tiosolfato di sodio in polvere
Fattore di titolazione:	0,44

Prelevare 100 ml di soluzione, aggiungere una punta di spatola di sodio tiosolfato in polvere per neutralizzare il cloro. Aggiungere 2-3 gocce di fenolftaleina e titolare con HCl 1N fino a viraggio da rosa ad incolore.

ml di HCl 1N consumati x 0,44 = % di **CHLORSAN**

*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.*

15/01/2015



DETERGENZA - DISINFEZIONE - ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA

**DIBOTEK S.p.A.**

Via degli artigiani,9  
26010 Cremosano (CR)  
Italia  
Tel +39 0373 290259  
Fax +39 0373 290260  
info@dibotek.it