



ADDING OX

.....

Additif pour solutions alcalines

.....

→ DESCRIPTION

Adding OX est un additif liquide pour les solutions de lavage alcalin participant à l'élimination de la saleté organique tenace présente dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire.

L'ajout d'**Adding OX** à des solutions lavantes alcalines, améliore l'efficacité détergente du système en réduisant les temps de lavage.

Adding OX peut être ajouté à des systèmes automatiques de dosage de façon proportionnelle à la solution alcaline lavante. S'assurer que l'oxygène généré puisse être évacué par l'installation.

→ PROPRIETES

Aspect physique : liquide limpide incolore

pH: < 2

pH (solution à 0,5% à 20°C) : $7,0 \pm 0,5$

Densité relative à 20°C : $1,20 \pm 0,05$ g/mL

Teneur en phosphore (P): < 1 g/kg

Les données physico-chimiques indiquées représentent des caractéristiques typiques du produit dérivant des analyses auxquelles il est soumis. Ces valeurs ne constituent pas de spécificités.

→ MODE D'EMPLOI*

La concentration indiquée pour l'utilisation d'**Adding OX** est comprise entre 0,2 et 0,5%, dosé en solution détergente caustique et utilisé à des températures supérieures à 60°C. La concentration exacte dépend du type d'application et de contamination présente, l'ajout doit être réalisé dans le cadre des systèmes CIP, en s'assurant qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur du système. Prévoir un rinçage final soigné et abondant à l'eau potable.

Il est déconseillé de maintenir les installations pleines en présence d'eau contenant des concentrations de chlorure supérieures à 50 mg/L.

→ APPLICATION

Adding OX s'utilise pour le lavage des installations (Cip, mousses, etc...) sur lesquelles il est souhaité une action de détachement/ désagrégation et désinfectante de la solution alcaline de lavage, et dans certains cas particuliers en application non combinée. Les principaux secteurs d'utilisation sont:





ADDING OX

- Secteur Laitier-Fromager: dans le lavage de toutes les lignes fermées et en particulier pour les pasteurisateurs et les stérilisateurs, polyvalents et cuves de raffermissements.
- Secteur Brassicole: en complément de la soude dans le lavage des tanks de cuisson ainsi que pour les "coolers".
- Secteur Soft drinks: pour les lignes fermées et les remplissages spéciaux dans le cas de boissons colorées.
- Secteur des Jus de fruits: pour les lignes fermées et les remplissages qui contribuent aux détachements des pectines.
- Secteur des Conserves végétales : pour les lignes et les installations fermées.

→ COMPATIBILITE DE LA FORMULATION

Adding OX est compatible avec la plupart des matériaux normalement présents dans les industries alimentaires, s'il est utilisé selon les indications du producteur. En cas de doute, tester le matériel avant utilisation.

→ PRECAUTION POUR MANIPULATION ET STOCKAGE

Conserver dans son emballage d'origine à l'abri des températures extrêmes. Consulter la Fiche de Données de Sécurité.

→ CONDITIONNEMENT

Bidon de 10 Kg Nets.

Bidon de 25 Kg Nets.

*Les indications reportées ont été établies pour des conditions d'utilisation classiques. Pour des conditions différentes de celles prévues, comme la dureté de l'eau, du mode opératoire ou des problèmes de nettoyage, il est préférable de nous contacter; notre service technique pourra vous conseiller et collaborer à vos côtés.

