

Mip® 100

Description **Détergent alcalin fort en poudre pour les nettoyages en industrie agroalimentaire.**

Qualités Mip® 100 possède un fort pouvoir dégraissant, dispersant et complexant.
Utilisable en nettoyage monophasé.
Adapté pour éliminer les souillures fortement incrustées, carbonisées ou minéralisées

Propriétés

Caractéristiques

Physico-chimiques

. Présentation :	Poudre blanche
. Nature :	Alcalin fort
. pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C :	13 ± 0,3
. Teneur en P	2,53 %
. Teneur en N	1,20 %
. DCO	82 – 102 mg O2/g
. Formation de mousse	antimoussé à chaud

Comportement vis-à-vis des matériaux

Mip® 100 ne doit pas être utilisé sur l'aluminium et autres alliages légers.

Mip 100, dans les conditions d'applications recommandées par Ecolab est compatible avec :

- Les aciers inoxydables (AISI 304).
- Les matériaux plastiques (PE, PP, PTFE, PVC) et joints (NBR, EPDM) généralement utilisés en industries agroalimentaires.

Autorisation

Produit conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. A noter qu'il existe une obligation générale de faire suivre l'application par un rinçage à l'eau potable ou à la vapeur d'eau.

Application

Domaine d'application

Nettoyage des tanks et circuits en solutions récupérées ou non.
Nettoyage des échangeurs thermiques : pasteurisateurs, stérilisateurs, évaporateurs.
Nettoyage des claies et décapage périodique des moules de fromagerie.

Mode d'emploi

Ajouter progressivement le produit dans de l'eau froide puis agiter afin d'éviter une augmentation trop forte de température.

Ne jamais rajouter l'eau sur le Mip® 100 (réaction exothermique avec risque de projections corrosives).

Moules à fromage

- . Concentration : De 0,7 à 3 %
- . Température : 70 à 80°C
- . Temps de contact : fonction du type d'appareil nettoyé
20 min minimum.

Systemes thermiques

- . Concentration : 1,5 à 2,5 %
- . Température : 70 à 80°C (jusqu'à 100°C possible sur échangeurs)
- . Temps de contact : 30 à 40 min

Centrifugeuses

- . Concentration : 1,5 à 2,0 %
- . Température : 70 à 80°C
- . Temps de contact : 20 à 30 min

Fabrication de lait UHT

- . Concentration : 2,5 à 3,0 %
- . Température : 90 à 140°C
- . Temps de contact : 30 à 40 min

L'utilisation du Mip® 100 doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable.

Matériel d'application

Les solutions de Mip® 100 peuvent être dosées automatiquement avec notre matériel d'application F&B.
(Consulter notre service technique).

Contrôle de la concentration

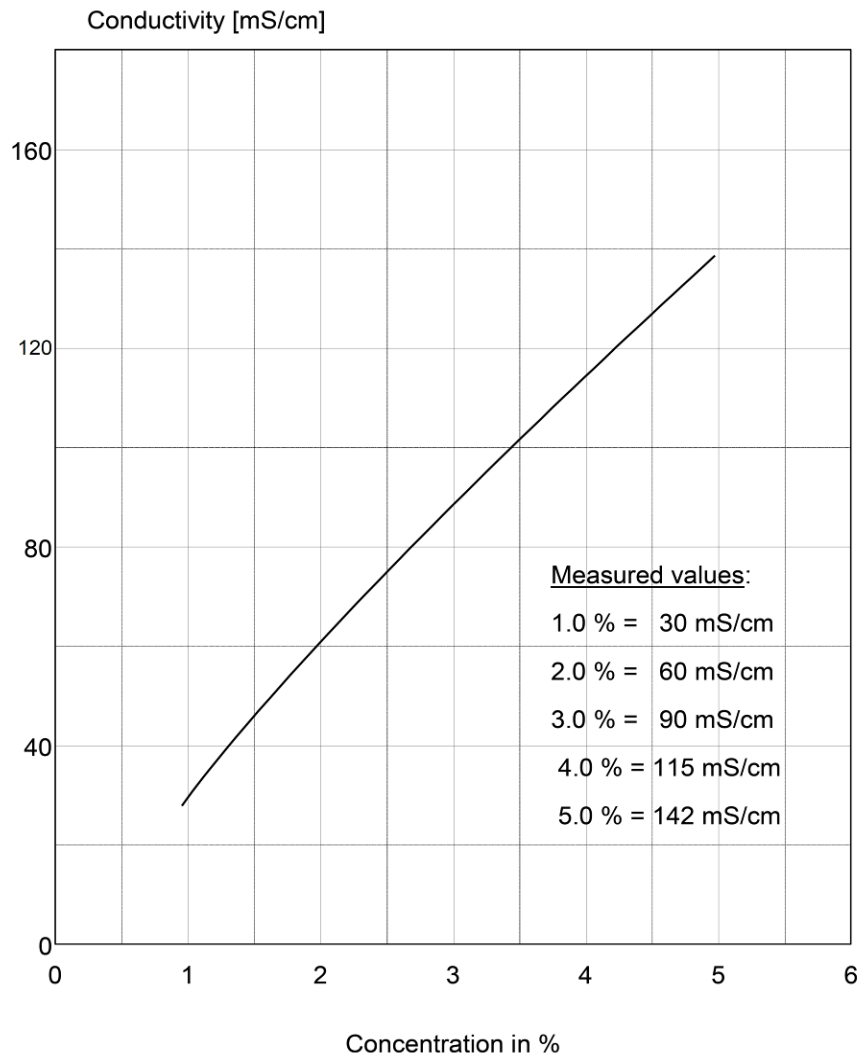
- . Prise d'essai : 50 ml
- . Indicateur coloré : Phénolphtaléine ou substitut non CMR
- . Réactif : HCl N/2
- . Facteur de titrage : 0,06

Nombre de ml d'HCl N/2 versés (x) facteur de titrage
= Concentration en % (m/v).

Mip 100

Specific conductivity (20 °C, 0 °d)

Temperature coefficient: α : 1.9 %



Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet <http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

FR 9610 – 09/21 – 22

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand
94110 Arcueil

ECOLAB[®]
Food & Beverage Division