

JohnsonDiversey Nonstick

Détergent acide détartrant pour le lavage des moules à fromage de type pâtes pressées

Description

Nonstick est un détergent liquide acide détartrant, peu moussant, pour le nettoyage des moules, des plateaux et des caisses à fromage.

Nonstick peut être utilisé dans les NEP pour des surfaces en contact avec le lait froid, ex: tanks de lait cru, citernes, etc.

Propriétés principales

Nonstick a été spécialement formulé pour le nettoyage des moules contenant des fromages de type pasteurisés à pâte pressée, les conditions de nettoyage dépendant du type de fromage.

Nonstick enlève les souillures de fromage de type pâtes pressées collant aux moules et ne pouvant pas être enlevées à l'aide de détergents conventionnels.

Nonstick est peu moussant, compatible avec des applications en tunnel de lavage dans des conditions de hautes pressions et de turbulences.

Nonstick est un liquide qui peut être dosé et contrôlé automatiquement par conductimétrie.

Avantages

- Très efficace pour l'élimination des souillures de fromages à pâtes pressées qui collent aux moules.
- Ses propriétés de mouillabilité et de dispersion lui permettent une élimination très active de la plupart des souillures organiques et des dépôts de tartre, ce qui permet ainsi d'améliorer l'efficacité du nettoyage.
- Ses propriétés peu moussantes, même en condition de hautes pressions et turbulences en tunnel de lavage, permettent un rinçage facile et améliorent encore les performances de nettoyage.
- Adapté au dosage automatique et au contrôle par conductimétrie, pour une distribution uniforme du produit.

Mode d'emploi

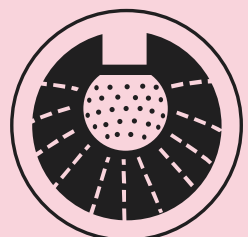
Les concentrations moyennes d'utilisation du **Nonstick** sont de 1 à 4% p/p (0.8 – 3.2% v/v) à 45 – 65°C selon le degré d'encrassement.

Nonstick doit être rincé complètement après utilisation, afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.

VA33



Diverwash™



Diverflow™

JohnsonDiversey Nonstick

Données techniques

Aspect	liquide clair, incolore
Densité relative à 20°C	1.24
pH (1 % solution à 20°C)	2
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	10 gO ₂ /kg
Teneur en Azote (N)	39 g/kg
Teneur en Phosphore (P)	71 g/kg

Nonstick [%p/p]	Conductivité spécifique à 25°C [mS/cm]
0.5	6.6
1	13.9
2	25.5
3	34
4	44
5	54

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé ou, quand c'est possible, dans un tank de réception vrac, protégé des températures extrêmes.

Toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE Minitel N° vert: 08.36.05.00.99 et sur internet www.JohnsonDiversey.fr

Compatibilité du produit

Nonstick est utilisable sur la plupart des matériaux rencontrés en industries agro-alimentaires si le produit est utilisé selon les recommandations de concentration et de température.

Il est recommandé de réaliser des tests pour les autres matériaux avant toute utilisation prolongée.

Méthode de test

Réactif:	Solution d'hydroxyde de Sodium 0.1 N
Indicateur :	Phénolphthaléine
Mode opératoire:	Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur à 10 ml de la solution à doser. Titrer avec l'hydroxyde de sodium 0.1 N jusqu'au virage au rose.
Calcul:	w/w Nonstick = volume (ml) x 0.14 %v/v Nonstick = volume (ml) x 0.12

Informations écologiques

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99)

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7509823	200L
7508885	20L
7508886	950L
7509824	Vrac

JohnsonDiversey (F)
9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
Tel. 01 45 14 76 76
www.johnsondiversey.fr