

JohnsonDiversey Omega

Détergent désinfectant non chloré, pour NEP en phase unique

Description

Omega est un détergent désinfectant peu moussant, non chloré, pour des applications en NEP, en nettoyage par pulvérisation, dans les industries agroalimentaires.

Propriétés principales

Omega contient un mélange d'alcalins, d'agents séquestrants et de surfactants non moussants. Cette formulation lui donne d'excellentes propriétés détergentes et séquestrantes pour des utilisations en eaux dures. Il s'utilise également comme désinfectant grâce au mélange d'agents tensioactifs biocides, efficace contre la plupart des micro-organismes, notamment les Gram+, les Gram -, les bactéries ainsi que les levures.

Omega s'utilise comme un nettoyant désinfectant en une phase, pour des applications en NEP et en nettoyage par aspersion, dans l'industrie laitière et les usines de crèmes glacées. Il possède un fort pouvoir séquestrant pour un nettoyage des équipements HTST, principalement pour des utilisations en présence de souillures importantes de protéines et de calcium.

Omega est peu moussant et s'utilise avec une large gamme d'équipements de nettoyage en aspersion et de NEP.

Avantages

- Formule sans chlore, avec une action désinfectante efficace
- Utilisable en eaux dures, préserve les équipements contre le tartre
- Peu moussant même sous hautes turbulences, améliore l'efficacité du nettoyage
- Se rince facilement, réduit la consommation d'eau
- Efficace quelle que soit la dureté d'eau

Mode d'emploi

Concentrations d'utilisation :

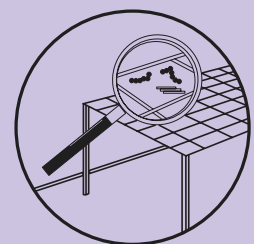
- 0.75% minimum pour une activité bactéricide, en 5 minutes minimum de temps de contact à 20°C

- 2.5% minimum pour une activité virucide, en 15 minutes minimum de temps de contact à 20°C

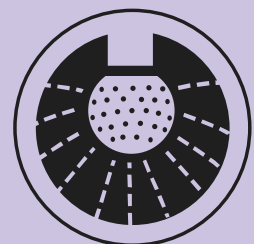
Pour les encrassements importants, utiliser **Omega** jusqu'à 4%, à une température entre 60 et 95°C et un temps de contact entre 5 et 15 minutes.

Dans tous les cas, faire précéder et suivre d'un rinçage à l'eau potable.

VS23



Divosan™



Diverflow™

JohnsonDiversey Omega

Données techniques

Aspect	Liquide limpide de couleur jaune
Densité relative à 20°C	1.25
pH (1% solution à 20°C)	12
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	322 gO ₂ /kg
Teneur en Azote (N)	10g/kg
Teneur en Phosphore (P)	2 g/kg
Omega [% p/p]	Conductivité spécifique à 25°C [mS/cm]
0.5	4,3
1	8,2
2	15,7
3	22,7
4	29,3
5	35,3

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

Les données de Sécurité peuvent être consultées et/ou obtenues par le serveur télématique DIESE Minitel N° vert : 08.36.05.00.99, sur Internet www.johnsondiversey.fr ou www.diese-fds.com

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.

Température de stockage > 6°C. Craint le gel.

Réf. St : 13055

Compatibilité du produit

Omega est compatible avec la plupart des matériaux rencontrés en industries agroalimentaires, si le produit est appliqué selon les recommandations de concentration et températures. Toujours rincer soigneusement les surfaces après application.

En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests avant toute utilisation prolongée.

Méthode de test

Réactifs:	Acide chlorhydrique ou sulfurique 0.1N
Indicateur :	Phénolphthaléine
Méthode:	Ajouter 2 à 3 gouttes d'indicateur à 10ml de solution à doser et titrer avec l'acide jusqu'à décoloration.
Calcul:	% p/p Omega = volume Hcl 0.1 (ml) x 0.31 % v/v Omega = volume Hcl 0.1 (ml) x 0.25

Normes

- Bactéricide à 1% selon la norme NF EN 1276 en présence d'eau dure (300 ppm CaCo₃) en conditions de saleté (albumine 3 g/l) en 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence.
- Virucide à 2.5% selon la norme NFT 72181 en présence d'eau dure à 30°F sur les bactériophages.
- Sporicide à 2.5% selon la norme T72301 en présence d'eau dure en 15 mn à 75°C

Législation

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).

Homologation du Ministère de l'Agriculture N°9800546 :

- en tant que bactéricide à 0.75% pour les locaux de stockage, matériels de stockage et de transport dans le domaine POV ; pour les locaux de stockage et matériel de transport dans le domaine POA et le matériel de laiterie.
- en tant que virucide à 2.5% pour les locaux de stockage et matériel de transport dans le domaine POA et le matériel de laiterie.

Conditionnements disponibles

JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay

94133 Fontenay sous Bois

Tel. 01 45 14 76 76

www.johnsondiversey.fr

JohnsonDiversey Omega

Code article	Conditionnement
7509852	20L
7509073	200L
7509077	900L
7509072	Vrac

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