

INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Accepté pour utilisation dans les usines alimentaires, et pour assainir les fruits et légumes et les carcasses de viande.

Accepté OMRI

HYPER SAN est un produit unique qui offre plus d'avantages que les quaternaires traditionnels et le chlore. Il n'y a pas de résistance cellulaire accumulée ni de tendances moussantes qui sont associées aux quaternaires. Il est moins sensible aux conditions organiques ou à l'eau dure que le chlore et n'est pas corrosif sur l'acier inoxydable. **HYPER SAN** est reconnu comme l'un des assainisseurs les plus efficaces. **HYPER SAN** est utilisé comme assainisseur pour les surfaces, pour le traitement d'eau et peut être utilisé en contact direct avec les aliments. Il n'affecte pas le goût la couleur ou l'odeur du produit fini. Les applications typiques incluent les laiteries, brasseries, caves à vin, usines de boisson, usines alimentaires. **HYPER SAN** est utilisé pour les carcasses de viande et les fruits et légumes, sans rinçage.

CARACTÉRISTIQUES et AVANTAGES

- Liquide acide non moussant
- Puissant oxydant
- Peu visqueux
- Biodégradable
- Très efficace
- Pas de résistance cellulaire accumulée
- Efficace sur un large spectre de microorganismes
- Efficace sur les biofilms – 1,6 % en 10 minutes à 800 PPM (*testé en laboratoire*)

MODE D'EMPLOI

Équipements à traiter

Surface des équipements de transformation alimentaire. Évaporateurs, pasteurisateurs, plafonds, murs, planchers.

Techniques

Enlever manuellement le maximum de saleté. Nettoyer à l'aide d'une solution détergente appropriée, puis rincer à l'eau potable. Appliquer **HYPER SAN** par vaporisation, brumisation ou circulation (NEP) et/ou trempage.

Concentration

Surface en contact avec les aliments: Entre 0.16% et 0.4% (6mL à 16mL / 4 litres d'eau) (75 PPM à 200 PPM).

Toutes les surfaces devraient être exposées à la solution pendant une période d'au moins de 60 secondes. Vidanger complètement et laisser sécher à l'air. Ne pas rincer.

Carcasses de viande rouge: 12 ml / 4 litres d'eau (150 PPM acide peracétique)

Carcasse de volaille: 3 ml / 3 litres d'eau (50 PPM acide peracétique)

Fruits et légumes, crus et non traités: 30 ml / 100 litres d'eau (15 PPM acide peracétique)

Traitement choc: Entre 1 % et 2 % (10 ml et 20ml/litre d'eau). (500 PPM à 1000 PPM)
Rincer avec de l'eau potable.

Température

Entre 4 °C et 40 °C (39 °F et 105 °F)



**NE PAS ENTREPOSER AVEC
LES PRODUITS ALIMENTAIRES**

HYPER SAN

NETTOYANT/ASSAINISSEUR À BASE D'ACIDE PEROXYACÉTIQUE

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence	Liquide clair incolore
Odeur	Forte
Poids spécifique @ 20 °C	1,12
Viscosité	Basse
pH	1.25
Point d'éclair (TCC)	Aucun
Phosphore	Non
Solubilité dans l'eau	Complète
Température d'auto ignition	Aucune
Chlore	Non
Point d'ébullition	Approx. 100 °C
Point de congélation	< -5 °C
Tendance au moussage	Non moussant
Techniques de mesure de concentration	Conductivité électrique, titrage
Rinçage	Excellent

INCOMPATIBILITÉ

Ne pas mélanger avec du chlore sous forme d'hypochlorite ou gazeuse

MISE EN GARDE

Entreposer entre 10°C et 30°C et à l'écart des rayons du soleil et de la chaleur

MESURES D'URGENCE ET PREMIERS SOINS

YEUX

Laver avec beaucoup d'eau pendant 15 minutes en gardant les paupières ouvertes. Consulter immédiatement un médecin.

PEAU

Laver avec beaucoup d'eau pendant 15 minutes. Consulter un médecin.

INHALATION

Faire respirer de l'air frais. Consulter un médecin immédiatement.

INGESTION

Ne pas faire vomir. Boire beaucoup d'eau et contacter immédiatement un médecin ou un centre anti-poison.

SANTÉ

3

INFLAMMABILITÉ

0

RÉACTIVITÉ

2

LÉGENDE

0 = RISQUE MINIMUM
1 = RISQUE LÉGER
2 = RISQUE MODÉRÉ
3 = RISQUE SÉRIEUX
4 = RISQUE GRAVE

PROTECTION PERSONNELLE Équipement de sécurité



SIMDUT



IMPORTANT : Avant d'utiliser **HYPER SAN**, toujours s'assurer de bien lire et de suivre les instructions et les mesures de sécurité qui apparaissent sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité (F.D.S.) du produit.