

INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Accepté pour utilisation dans les usines alimentaires

SPECIAL #9 est un nettoyant en poudre très puissant. Il est spécialement efficace dans les applications requérant un produit à très haute performance tels : bouillages, lavage de bouteilles, nettoyage des pasteurisateurs à plaques, nettoyage des friteuses et des fours, lavage de moules à jambon. Ses agents chélatants permettent à **SPECIAL #9** d'opérer un excellent contrôle sur les dépôts calcaires.

CARACTÉRISTIQUES et AVANTAGES

- Alcalin puissant
- Fort contenu en ingrédients adoucisseurs d'eau
- Peu moussant
- Produit extrêmement efficace, même à très basse concentration
- Peu coûteux
- Excellent contrôle sur la dureté de l'eau
- Sa faible mousse permet d'utiliser **SPECIAL #9** par circulation
- Facile à rincer

MODE D'EMPLOI

PASTEURISATEURS À PLAQUES POUR LE LAIT

Dépôts à nettoyer

Dépôts de lait cuit sur les surfaces chaudes du pasteurisateur.

Techniques

Préparer une solution contenant 0.75% de **SPECIAL #9** dans le réservoir tampon du système. S'assurer de la dissolution complète du produit. Faire circuler dans le pasteurisateur et dans tous les autres équipements qui font partie du circuit, pendant au moins 30 minutes. Rincer soigneusement en circulant de l'eau chaude potable jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace du produit dans le circuit.

Concentration

0.25% - 1.0%(w/v) dans de l'eau.

Température

Entre 70°C et 80°C

Temps de contact

Au moins 30 minutes.

Action mécanique

Assurer une vitesse de circulation comprise entre 1.5 et 3.0 m/sec.

Rinçage

Rincer à l'eau chaude, potable.

Réutilisation/recyclage

Peu recommandé puisque la quantité de dépôts qui sont mélangés à la solution, est importante.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

MODE D'EMPLOI

BOUILLAGE DE FRITEUSES

Dépôts à nettoyer	Détritus alimentaires carbonisés sur les surfaces.
Techniques	Retirer toute l'huile que contient la friteuse. Remplir celle-ci avec de l'eau. Ajouter lentement SPECIAL #9 . Élever la température de la solution jusqu'au point d'ébullition. Agiter ou circuler la solution si possible. Maintenir le tout en contact pendant au moins 30 minutes. Vider le contenu de la solution, et bien rincer abondamment à l'eau chaude.
Concentration	Comprise entre 0.25% et 5.0% (w/v).
Température	Comprise entre 80°C et 100°C.
Temps d'opération/ temps de contact	Au moins 30 minutes.
Action mécanique	Agiter la solution ou la recirculer si possible.
Rinçage	Rincer abondamment à l'eau potable chaude.
Réutilisation/recyclage	En général non recommandé.

MODE D'EMPLOI

LAVAGE DE BOUTEILLES

Dépôts à nettoyer	Dépôts variés propres aux bouteilles retournables de liqueur douce ou de bière.
Techniques	Maintenir une concentration recommandée dans les sections de la laveuse qui le requièrent, et selon le type de laveuse utilisée. Maintenir en tous temps la température requise par le fabricant de la laveuse.
Concentration	Comprise entre 0.25% et 5% (w/v), selon la section de la laveuse et le type de laveuse.
Température	Selon les recommandations du fabricant de la laveuse utilisée.
Temps de contact	Selon les recommandations du fabricant de la laveuse utilisée.
Action mécanique	Selon le type de laveuse utilisée.
Rinçage	Selon la laveuse utilisée.
Réutilisation/recyclage	Utiliser la solution jusqu'à ce que le contenu de solides présente un danger de redéposition sur les bouteilles.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE**MODE D'EMPLOI****LAVAGE DE MOULES À JAMBON****Dépôts à nettoyer**

Débris de viande variés et adhérents sur les surfaces des moules.

Techniques

Maintenir la température et la concentration de **SPÉCIAL #9** continuellement dans le bassin de lavage de la laveuse. Laisser tremper les paniers contenant les moules environ 10 minutes ou plus longtemps si nécessaire. Rincer dans le bassin de rinçage.

Concentration

De 0.25% à 3% selon le niveau de difficulté.

Température

Comprise entre 70°C et 80°C.

**Temps d'opération/
temps de contact**

10 minutes ou d'avantage si nécessaire.

Action mécanique

Agiter ou recirculer si possible la solution ou le panier à moules.

Rinçage

Toujours rincer soigneusement les moules afin de ne laisser aucun résidu de **SPÉCIAL #9**.

Réutilisation/recyclage

Changer la solution au moins à toutes les 24 heures.

SPECIAL #9

NETTOYANT EN POUDRE AVEC ALCALINITÉ ÉLEVÉE

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence	Poudre blanche granulée
Odeur	Faible détergent
Poids spécifique @ 20 °C	Ne s'applique pas
Viscosité	Ne s'applique pas
pH à 1%	13
Point d'éclair (TCC)	Aucun
Solubilité dans l'eau	Élevée
Température d'auto ignition	Aucun
Point d'ébullition	Ne s'applique pas
Point de congélation	Ne s'applique pas
Tendance au moussage	Faible
Techniques de mesure de concentration	Conductivité, titrage
Rinçage	Bon

INCOMPATIBILITÉ

Acides, aluminium

MISE EN GARDE

Conserver les récipients bien fermés dans un endroit sec et bien ventilé.

MESURES D'URGENCE ET PREMIERS SOINS

YEUX

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

PEAU

Laver avec de l'eau et du savon. Traiter comme brûlure thermique. Appliquer une crème hydratante. Consulter un médecin si l'irritation se développe ou persiste.

INHALATION

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

INGESTION

Ne pas faire vomir. Boire beaucoup d'eau et contacter immédiatement un médecin.

SANTÉ

1

INFLAMMABILITÉ

0

RÉACTIVITÉ

0

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 **SPECIAL #9**, 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.