

FX 1211

Acide détartrant non-fumant à haute performance

Description

FX1211 est une formulation acide détergente détartrante utilisable en NEP et en tunnel de lavage, assurant une parfaite hygiène.

Les propriétés solubilisantes des protéines rendent le **FX1211** utilisable dans les industries laitières et les industries des produits carnés, des plats élaborés et des boissons.

Propriétés principales

FX1211 est spécialement formulé pour l'élimination des protéines laitières et carnées grâce à ses propriétés acides très marquées.

FX1211 permet la solubilisation des dépôts minéraux créés par les technologies alimentaires comme la pierre de lait (phosphates di et tri-calciques) sur les moules à fromages en industrie laitière.

FX1211 élimine les dépôts minéraux de l'eau et aussi ceux occasionnés par le traitement de certains légumes.

FX1211 est une formulation peu moussante utilisable en milieu turbulent sur des tunnels de lavage et sur des installations NEP.

FX1211 est un détergent dosable automatiquement par conductimétrie sur les installations automatisées.

La formulation **FX1211** concourt à la passivation des aciers inoxydables pour préserver les équipements agro-alimentaires utilisés en conditions difficiles.

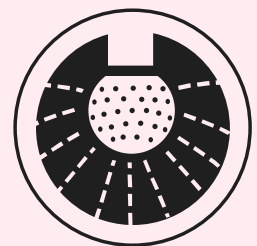
Avantages

- Très efficace sur les dépôts minéraux spécifiques aux industries alimentaires (phosphates de calcium).
- Excellentes propriétés détergentes sur les protéines carnées.
- Grande efficacité en nettoyage de moules à fromages (pâtes pressées cuites).
- Très bon ratio performance / consommation en détartrage d'installations agroalimentaires.

Mode d'emploi

FX1211 s'utilise, pour des applications de NEP, à des concentrations comprises entre 0.5 et 3.0% p/p (0.4. 2.3%v/v) pour le détartrage, selon l'application et le degré d'encrassement.

***FX 1211** doit être rincé complètement à l'eau potable après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.*



Diverflow™

FX 1211

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune.
Densité à 20°C :	1.32
pH à 1% :	1.3
Demande Chimique en Oxygène (DCO) :	22 gO ₂ / Kg
Teneur en azote (N) :	112 g / Kg
Teneur en phosphore (P) :	0 g / Kg

FX 1211 [% p/p]	Conductivité spécifique à 25°C [mS/cm]
0.5	16
1	30.7
2	58.4
3	89
4	116
5	144

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

Manipulation : 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 sur Internet www.diese-fds.com.

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine, fermé. Stocker à l'écart des produits alcalins. Température de stockage comprise entre 0°C minimum et +40°C maximum.

Compatibilité du produit

FX1211 est utilisable sur les aciers inoxydables rencontrés en industrie agroalimentaire lorsque le produit est appliqué selon les recommandations de concentration, de température et de temps de contact préconisées par nos Responsables Technico-Commerciaux.

FX1211 ne doit pas être employé sur les alliages cuivreux, les aciers ordinaires et métaux galvanisés.

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

Méthode de test

Réactif :	Solution d'hydroxyde de sodium 0,1N
Indicateur :	Phénolphtaléine
Mode opératoire :	Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur à 10ml de solution à doser. Titrer avec le réactif jusqu'au virage au rose.
Calcul :	% p/p FX 1211 = volume réactif versé (en ml) x 0,117 % v/v FX 1211 = volume réactif versé (en ml) x 0,088

Dans le cas d'utilisation de soude Dornic (Soude N/9) comme réactif en industrie laitière, le calcul de concentration devient :

$$\begin{aligned} \% \text{ p/p } \mathbf{FX 1211} &= \text{volume réactif versé (en ml)} \times 0,130 \\ \% \text{ v/v } \mathbf{FX 1211} &= \text{volume réactif versé (en ml)} \times 0,098 \end{aligned}$$

Législation

Produit de nettoyage conforme à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
F 7493	Bidon de 20 L
F 7549	Fût 200L
F 7621	Container 950L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

JohnsonDiversey (F)

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