

## Britestar

### Détergent alcalin moyen anti-moussant à bas point de gel

#### Description

**Britestar** est un détergent alcalin liquide à bas point de gel pour les NEP, le lavage des bouteilles et les autres applications de nettoyage par aspersion.

#### Propriétés principales

**Britestar** est un détergent alcalin liquide anti-moussant utilisable en eau douce.

**Britestar** est très efficace pour éliminer une large gamme de souillures organiques.

**Britestar** a des propriétés de détergence, d'inhibition d'entartrage et de contrôle de la mousse efficaces en lavage de bouteilles

**Britestar** peut aussi être utilisé pour éliminer des graisses et des huiles dans des applications de NEP, de nettoyage de caisses, de plateaux et de moules en industries des aliments transformés.

**Britestar** peut être stocké à basse température.

#### Avantages

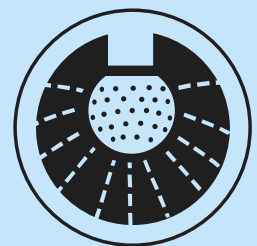
- Adapté au dosage automatique et au contrôle par conductivité, il permet une distribution uniforme du produit et des résultats de nettoyage reproductibles.
- Améliore la détergence, l'élimination de la rouille, de l'aluminium et des étiquettes dans les applications de nettoyage de bouteilles pour un emballage conforme à l'image de votre marque.
- Empêche la formation de tartre et prévient le bouchage des buses pour un nettoyage efficace et un rendement optimal. La fréquence de maintenance, le temps et les coûts associés peuvent ainsi être réduits.
- Facilite le rinçage et limite les tâches et autres dépôts sur les bouteilles causés par la dureté de l'eau, réduisant ainsi le taux de rejets.
- Un seul produit formulé pour une application simple.
- Contrôle la mousse pouvant être problématique, améliorant ainsi l'efficacité et les performances du nettoyage.
- Grâce à sa stabilité à basse température, le calorifugeage ou le traçage par chauffage n'est pas nécessaire.

#### Mode d'emploi

**Britestar** est utilisé à 1-3%p/p (0.75-2.3% v/v) à des températures comprises entre 55 et 80°C selon l'application et le type de souillures.

Tous les détergents et désinfectants doivent être rincés complètement à l'eau potable après leur utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.

# VC12



**Diverflow**<sup>™</sup>

## Britestar

### Données techniques

Aspect :	Liquide jaune pâle.
Densité à 20°C :	1.33
pH (1 % solution à 20°C) :	13
Demande Chimique en Oxygène (DCO) :	46 gO <sub>2</sub> /kg
Teneur en Azote (N) :	0 g/kg
Teneur en Phosphore (P):	1.7 g/Kg

Britestar [%p/p]	Conductivité spécifique à 25°C [mS/cm]
0.5	9.1
1	16.7
2	33.0
3	48.3
4	63.4
5	77.5

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 le site Internet : [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com)

**Stockage** : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, ou si possible dans un tank de réception vac, protégé des températures extrêmes de stockage.

### Compatibilité du produit

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

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

### Méthode de test

Réactifs :	Acide chlorhydrique ou sulfurique à 0.1N
Indicateur :	Phénolphtaléine
Mode d'emploi :	Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré dans 10 mL de la solution à doser. Titrer avec l'acide 0.1N jusqu'à décoloration.
Calcul :	%p/p <b>Britestar</b> = volume (mL) x 0.14 %v/v <b>Britestar</b> = titre (mL) x 0.11

### Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004)
- 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
5600048	20L
7508953	900L

*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.*

### Diversey France SAS

9/11 avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay-sous-Bois  
Tél : 01 45 14 76 76  
[www.diversey.fr](http://www.diversey.fr)