



P3-ансеп[®] АЛЮ (P3-ansep[®] ALU)

Описание: Жидкое щелочное хлорсодержащее моющее средство с дезинфицирующим эффектом для пищевой промышленности

- Преимущества продукта:**
- хорошая бактерицидная и фунгицидная эффективность
 - возможен контроль концентрации по электропроводности
 - не оказывает воздействия на алюминий и его сплавы

Свойства:

Концентрат:	Внешний вид:	желтоватая жидкость*
	Растворимость:	при 20° С смешивается с водой в любых отношениях
	Плотность:	1,22 – 1,26 г/см ³ (20° С)*
	Хранить при температуре:	от –5 до +40° С
	Температура вспышки:	нет
	Содержание фосфора:	0,10%
	Содержание азота:	0,00%
	ХПК:	6 - 10 мг О ₂ /г
Рабочий раствор:	Значение pH:	11,6 – 12,0* (20° С, 1% раствор, деионизированная вода)
	Специфическая электропроводность	3,45 мS/см (20° С, 1% раствор, деионизированная вода)
	Пенообразование:	не пенится, можно использовать в системах СИП

* параметры, подлежащие входному контролю

Совместимость с материалами При рекомендуемых условиях применения **P3-ансеп[®] АЛЮ** не действует на хромоникелевую сталь, черное и луженое железо, алюминий и его сплавы, стекло и эмаль, пластмассы и уплотнители, устойчивые к окислителям и щелочам.

Микробиология

Бактерицидный эффект **Р3-ансеп® ALU**.

Время разрушения микроорганизмов в минутах при 20° С.

Суспензионный метод качественного испытания по DVG , модифицированный.

Испытываемые микроорганизмы	Плотность бактерий на один мл раствора	Время уничтожения бактерий						
		Без нагрузки			С добавлением 10 % говяжьей сыворотки			
		0.5 %	1.0 %	2.0 %	0.5 %	1.0 %	2.0 %	
Грамположительные бактерии								
Staphylococcus aureus ATCC 6538	1.8 x 10 ⁸	3	5	5	30	30	15	
Enterococcus faecium ATCC 10541	8.6 x 10 ⁸	5	5	5	30	30	30	
Listeria monocytogenes ATCC 20600T	1.0 x 10 ⁸	5	5	5	60	15	5	
Грамотрицательные бактерии								
Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	4.3 x 10 ⁸	5	5	5	до 60	15	5	
	3.0 x 10 ⁸	5	5	5	до 60	30	15	
Proteus mirabilis ATCC 14153	3.6 x 10 ¹⁰	5	5	5	5	5	5	
Escherichia coli ATCC 10536	5.1 x 10 ⁸	5	5	5	15	5	5	
Salmonella typhimurium ATCC 13311								
Дрожжи и плесневые грибки								
Candida albicans ATCC 10231	9.4 x 10 ⁷	5	5	5	5	5	5	
Kluveromyces lactis DSM 4394	4.2 x 10 ⁷	5	5	5	5	5	5	

Применение:

Р3-ансеп® ALU используется для мойки пищевого оборудования от органических загрязнений, жиров и протеинов.

1. Мойка емкостей для хранения и цистерн для перевозки молока

Предварительно ополоснуть холодной водой.

Концентрация: 0,5 – 1,5 %

Температура: не более +70° С

Время: 5 – 15 минут

Ополоснуть холодной водой для удаления остатков моющего средства.

2. Трубопроводы

Предварительно ополоснуть холодной водой.

Концентрация: 0,5 – 1,5 %

Температура: +60 +70° С

Время: 5 – 15 минут

3. Емкости для масла

Концентрация: 1,5 – 2,0 %

Температура: не более +70° С

4. Оборудование (ручная обработка)

Концентрация: 0,5 %

Температура: +40 +50° С

Время: не более 1 часа

5. Предварительная обработка перед стерилизацией молокопроводов, баков, емкостей и фильтров

Концентрация: 0,25 – 0,5 %

Температура: +40° С

Время: 5 минут

Ввиду риска коррозии следует строго придерживаться рекомендованных температур и времени обработки.

Определение концентрации

• Титрование

Образец 20 мл рабочего раствора

Раствор для титрования 0,1 N раствор соляной кислоты (HCl)

Индикатор Фенолфталеин

Фактор титрования 0,22

Объем 0,1 N соляной кислоты в мл x 0,22 = % **Р3-ансеп® ALU**

• Электропроводность

В соответствии с кривой электропроводности

Система Р3

Дозировка **Р3-ансеп® ALU** может производиться пропорционально объему поступающей воды, его концентрация при этом может контролироваться методом измерения проводимости. Для дозировки мы рекомендуем использовать диафрагменный насос **Р3-Elados EMP**. Для контроля за концентрацией раствора и разделением фаз мы рекомендуем применять индуктивный измеритель проводимости **Р3-LMIT-08**.

Безопасность

Р3-ансеп® ALU маркируется как «коррозионное» (символ «С»); содержит гипохлорит натрия.

Меры оказания первой и последующей медицинской помощи описаны в листке техники безопасности продукта. Пожалуйста, обращайтесь к представителю отдела Гигиены пищевой промышленности для получения информации о специфических методах применения и рекомендуемого нами оборудования.

Настоящая информация соответствует нашим текущим знаниям. Указанные данные не имеют перед собой цель официально связать и уверить в определенных свойствах и возможности использования в определенных целях. В дальнейшем, принимая во внимание многие параметры, которые могут воздействовать на применение наших продуктов, потребитель не освобождается от ответственности и обязанности по установлению возможности использования наших продуктов и по соблюдению и принятию соответствующих мер безопасности. Более того, следует избегать возможного нарушения прав патента.



P3-ansep ALU

Электропроводность (20 °C, 0 °d)

Температурный коэффициент: α : 2,25 % /

Электропроводность [mS/cm]

