F&B Hypofoam VF6

Detergente desinfectante espumante alcalino de alto contenido en cloro

Descripción

Hypofoam es un detergente desinfectante espumante alcalino, de alto contenido en cloro, diseñado para limpiezas y desinfecciones diarias en la Industria Alimentaria en general.

Aplicaciones

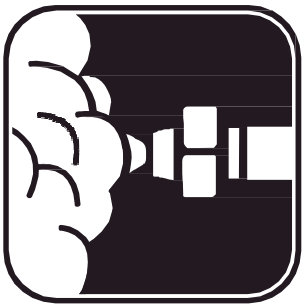
- Hypofoam es un detergente desinfectante espumante alcalino con base cáustica, que contiene un elevado nivel de hipoclorito y una mezcla de agentes secuestrantes, tensioactivos y humectantes. Es muy efectivo contra un amplio rango de residuos de alimentos, incluidas grasas animales y vegetales, sangre y proteínas. Además, su alto contenido en cloro elimina rápidamente los residuos orgánicos y vegetales, y ayuda a prevenir el desarrollo de películas proteicas.
- Hypofoam está recomendado para la limpieza y desinfección diaria en plantas de procesado de vegetales, conservas, vino y bebidas refrescantes. Además es adecuado para aplicaciones donde exista elevada suciedad proteica como mataderos, procesado de aves y conservas de pescado. Puede aplicarse sobre suelos, paredes, tablas de corte, llenadoras, cintas de transporte y otros equipos de proceso.
- Hypofoam es adecuado para usar por un amplio rango de equipos generadores de espuma.

Ventajas

- Efectivo con todo tipo de suciedad de la Industria Alimentaria.
- Elimina rápidamente las manchas.
- Desinfectante.
- Ayuda a prevenir los depósitos de películas proteicas.
- Fácil aclarado.

Modo de Empleo

Hypofoam se usa a concentraciones entre 1-10% v/v dependiendo del tipo y grado de suciedad a eliminar y según problemática. Para más detalles consultar Plan de Higiene.



F&B Hypofoam VF6

Información Tècnica

Aspecto: Líquido transparente amarillo pálido

Densidad relativa a 20°C: 1,17

pH (1% solución a 20°C): 12

D.Q.O.: 85 gO2/kg

Contenido en Nitrógeno (N): 2 g/kg

Contenido en Fósforo (P): 1 g/kg

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases de origen cerrados o depósitos homologados (si se disponen) evitando la luz solar y temperaturas extremas. No mezclar con ácidos. Información completa sobre manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Hypofoam aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas es adecuado para usar con los distintos aceros inoxidables comúnmente presentes en la industria de procesado de alimentos. No es apto para metales blandos como el aluminio y materiales galvanizados. Siempre deben aclararse las superficies tras su uso (en 1 hora).

En caso de duda es aconsejable testar cada material por separado antes de un uso prolongado.

Método de análisis

Reactivos:

Acido ClorhÌdrico o sulfúrico 0,1 N

Tiosulfato sódico 0,1 N

Indicador de fenolftaleÌna

Procedimiento:

Añadir 10 ml de Tiosulfato sódico 0,1 N a 10 ml de la solución a testar, agitar bien y esperar unos 30 segundos.

Añadir 2-3 gotas de solución indicadora y valorar hasta desaparición solución del color.

Cálculos:

% v/v Hypofoam = ml. solución valorante gastada x 0.48

% p/v Hypofoam = ml. solución valorante gastada x 0.56

% p/p Hypofoam = ml. solución valorante gastada x 0.56

Registro

Registro Hypofoam 18-20/40-09304-HA

F&B Hypofoam VF6

Información Microbiológica

EN 1276 (actividad bactericida): pasa al 1% en aguas duras (300ppm. como CaCO3), condiciones limpias (0,03% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

- Escherichia coli
- Pseudomonas aeruginosa
- Enterococcus hirae
- Staphylococcus aureus

EN 13697 (actividad bactericida): pasa al 2% en aguas duras (300ppm. como CaCO3), condiciones sucias (0,3% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

- Escherichia coli
- Pseudomonas aeruginosa
- Enterococcus hirae
- Staphylococcus aureus

EN 13697 (actividad fungicida): pasa al 3% en aguas duras (300ppm. como CaCO3), condiciones sucias (0,3% albúmina bovina) y 15 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayoson:

- Candida albicans
- Aspergillus brasiliensis

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. V00021 en 07/19