

Trimeta CD

Description

Produit de nettoyage et de désinfection acide en une phase pour l'hygiène en industries agroalimentaires.

Qualités

- Le Trimeta CD est efficace au niveau microbiologique sur les micro-organismes spécifiques aux industries de la boisson.
- Le Trimeta CD possède un fort pouvoir nettoyant.
- Il est garanti sans phosphore.
- Le Trimeta CD est adapté à l'hygiène des tanks Munkadur et inox.
- Biocide reg. nr. : 13115B

Propriétés

Caractéristiques

Physico-chimiques

. Présentation :	Liquide incolore à jaune pâle *
. Nature :	Acide
. pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C :	1,9 ± 0,5
. Conductivité à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C :	12,3 mS/cm
. Densité à 20° C :	1,19 ± 0,02 g/cm ³
. Solubilité :	à 20°C miscible dans l'eau (quel que soit le dosage)
. Stockage :	entre 5 et 40°C
. Formation de mousse :	Produit non moussant
.DCO :	205 mg O ₂ /g
.P :	0%
.N :	1,71%

Comportement vis-à-vis des matériaux

Le Trimeta CD est – dans les conditions d'application décrites ci-dessous – compatible avec les matériaux suivants :

Métaux :

Produit pur : Aciers inoxydables austénitiques (qualité minimale DIN 1.4301 = AISI 304).

En solution : Aciers inoxydables austénitiques (qualité minimale DIN 1.4301 = AISI 304).

Plastiques

Produit pur : PE, PP, PTFE, PVC rigide et plastiques résistant aux acides.

En solution : PE, PP, PTFE, PVC rigide, gaine en époxyde et plastiques résistant aux acides.

Jointes :

Produit pur : Viton B, Silicone

En solution : Viton B, FFKM, Silicone, NBR, EPDM

Etant donnée la grande variété de matériaux disponibles sur le marché, il est conseillé de procéder à des tests de compatibilité sur le matériau à traiter avant usage.

Activités désinfectantes

EN 1276 Activité Bactericide				
Critère d'efficacité	Bactérie testée	T°	Condition de propreté (0.03% BSA)	Conditions de saleté (0.3% BSA)
Réduction >5 log	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Staphylococcus aureus</i> (DSMZ 799) - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (DSMZ 939) - <i>Escherichia coli</i> (DSMZ 682) - <i>Enterococcus hirae</i> (DSMZ 3320) - <i>Lactobacillus brevis</i> (DSMZ 6235) 	4°C	1.5% 15min.	1.5% 15min.
			2.0% 5min.	1.5% 15min.

EN 1650 Activité levuricide				
Critère d'efficacité	Levure testée	T°	Condition de propreté (0.03% BSA)	Conditions de saleté (0.3% BSA)
Réduction >4 log	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Candida albicans</i> (DSMZ 1386) - <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var diast. (DSMZ 70487) 	4°C	1.5% 15min.	2.0% 30min

EN 13697 Activités Bactéricide et Levuricide				
Critère d'efficacité	Organismes testés	T°	Condition de propreté (0.03% BSA)	Conditions de saleté (0.3% BSA)

Bactericidie Réduction >4 log	- Staphylococcus aureus (DSMZ 799) - Enterococcus hirae (DSMZ 3320) - Escherichia coli (DSMZ 682)	4°C	1.0% 5min.	1.5% 15min.
Levuricidie Réduction >3 log	- Pseudomonas aeruginosa (DSMZ 939) - <i>Lactobacillus brevis</i> (DSMZ 6235)			
	Levure - Candida albicans (DSMZ 1386)	4°C	0.5% 30min.	2.0% 30min.

Application

Domaine d'application

Le Trimeta CD est un agent nettoyant acide à phase unique composé d'ingrédients actifs spéciaux apportant d'excellents résultats de nettoyage.

Le Trimeta CD est particulièrement adapté à l'hygiène en NEP des tanks cylindro-coniques de fermentation, de garde ou de bière filtrée, en présence ou sans pression de CO₂.

Mode d'emploi

En fermentation et garde

Tanks, tanks cylindro-coniques, circuits

(facultatif) : Pré-rincer avec une solution de NaOH diluée (0,5 à 0,8%)

- . Concentration : 1,5 à 2% (m/v)
- . Température : 5 – 40°C
- . Temps de contact : 30 à 60 mn

Pour obtenir un résultat optimal, il est recommandé d'effectuer un nettoyage standard (avec, par ex., des produits chlorés ou alcalins) des réservoirs et du CIP avant de passer sur le Trimeta CD.

Filtration et stockage

Tanks bière filtrée, tanks tampon, circuits

- . Concentration : 1 à 2% (m/v)
- . Température : 5 – 40°C
- . Temps de contact : 30 à 60 mn

En hall d'embouteillage

Circuits

- . Concentration : 1 à 2% (m/v)
- . Température : jusqu'à 40°C
- . Temps de contact : 30 à 60 mn

Rinçage final à l'eau potable afin de bien éliminer l'ensemble de salissures et résidus de produit présents sur le sol.

Le Trimeta CD peut être réutilisé pour de longues périodes sans problème. En raison de la présence de microorganismes, la concentration de produit dans le réservoir de stockage doit être maintenue à un niveau adéquat.

Conseils environnementaux

- Les effluents contenant des produits chimiques doivent être éliminés conformément aux réglementations locales.
- Lors du rejet des effluents contenant des biocides, une attention particulière doit être accordée lorsqu'il s'agit de **stations d'épuration d'anaérobies**.
- En cas de doute, prendre contact avec le service technique d'Ecolab.

Contrôle de la concentration

Par dosage

- . Prise d'échantillon : 50 ml
- . Indicateur coloré : Phénolphaléine ou substitut non CMR
- . Réactif : 0,5 n NaOH
- . Facteur de titrage : 0,22

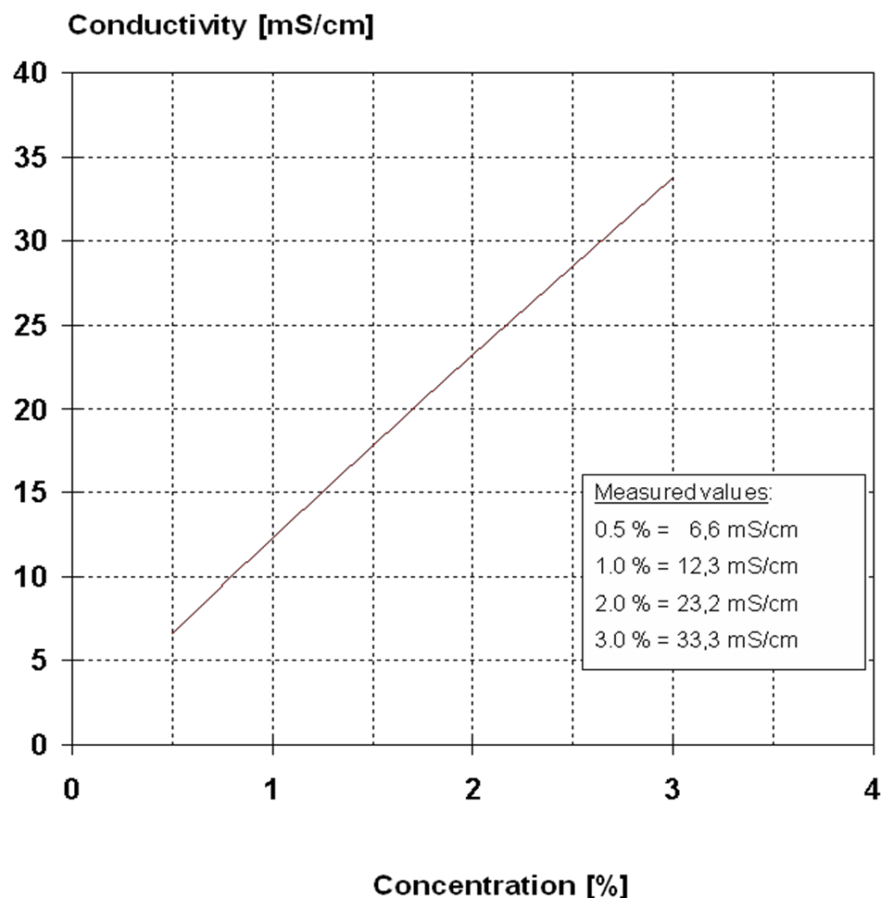
Nombre de ml de NaOH versés (x) facteur de titrage =
Concentration en % (m/v).

Par conductivité

Nous recommandons l'utilisation du matériel suivant :

- une pompe Elados EMP pour l'appoint
- un conductivimètre LMIT 09 pour le contrôle et le tri du Trimeta CD.

Trimeta CD
Spec. Conductivity (20 °C, 0 °d)
Temperature coefficient: α 1.06 %/°C



Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet www.fr.ecolab.eu www.be.ecolab.eu

Décembre 2019

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand
94110 Arcueil
www.fr.ecolab.eu

Ecolab BVBA
Noordkustlaan 16C
1702 Groot Bijgaarden
www.be.ecolab.eu

ECOLAB[®]
Food & Beverage Division