

Bollettino tecnico

ALSAN 870

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

SANIFICANTE PER USO CIVILE ED INDUSTRIALE, PER IMPIANTI, ALLEVAMENTI, AMBIENTI DI LAVORO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto: liquido limpido incolore
Odore: caratteristico
pH: ca. 7,0 tal quale a 20°C
Punto di fusione/punto di congelamento: - 5°C
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione: ca. 100°C
Densità relativa: ca. 1,0 g/mL a 20°C
Idrosolubilità: completa

APPLICAZIONI

ALSAN 870 è un prodotto liquido neutro a base di sali quaternari di ammonio a schiuma controllata, attivo verso quei microrganismi presenti quali inquinanti nell'industria alimentare come batteri, lieviti, muffe, ecc.
Trova applicazione nell'industria del latte, lattiero casearia, conserviera, delle bevande, per la disinfezione di impianti di produzione di alimenti, ambienti di lavoro, allevamenti e mezzi di trasporto, lavorazioni della carne e ittiche. Per la disinfezione di bicchieri, piatti, utensili e impianti cucine. Idoneo per l'utilizzo in macchine automatiche per il lavaggio stivali.

Caratteristiche e vantaggi dell'uso di ALSAN 870 sono:

- Azione rapida ed istantanea
- Protezione batteriostatica prolungata nel tempo
- Composto molto stabile a qualsiasi temperatura. Non perde la sua attività con l'invecchiamento. Buona resistenza alle sostanze organiche.
- Facile da impiegarsi.

Alle concentrazioni d'uso non intacca acciaio inox, vetro, ferro smaltato, PE, PVC, PP, PS.

CONSIGLI PER L'IMPIEGO

- Recipienti e attrezzi

Dopo aver lavato e risciacquato, si consiglia di disinfettare immediatamente prima dell'uso, per immersione o spazzatura o per lentissima circolazione, con soluzioni 200-500 ppm (0,2 gr. di ALSAN 870 per litro d'acqua) a temperatura ambiente. Prima del successivo utilizzo effettuare un risciacquo con acqua potabile.

- Disinfezione di impianti di lavorazione carne

Dopo la normale pulizia, disinfettare con una soluzione allo 0,2-0,5% di ALSAN 870 a temperatura ambiente con un sistema a pressione o manualmente, lasciare a contatto per 15-20', quindi risciacquare con acqua potabile.

- Disinfezione di ambienti, celle frigorifere, magazzini, contenitori rifiuti, scolatoi, ecc.

Dopo il lavaggio e il risciacquo, disinfettare a spruzzo con soluzioni a 400 ppm di ALSAN 870 (0,4 gr. di prodotto per litro d'acqua).

- Disinfezione di piatti, bicchieri, utensili da cucina, ecc.

Abitualmente si procede con un sistema a tre scomparti. Nel primo si effettua il lavaggio, nel secondo il risciacquo, nel terzo la soluzione disinfettante preparata con 200 ppm di ALSAN 870 (0,2 gr. per litro d'acqua), dopo 30' risciacquare per eliminare i residui di disinfettante.

Nota: ALSAN 870 è di natura cationica e pertanto, se mescolato con prodotti a carica anionica (sapone, detersivi sintetici anionici a base di alchilaril solfonati) può dar luogo a flocculati o precipitati che ne diminuiscono l'attività.

PRECAUZIONI D'USO

Evitare gli urti, le manipolazioni improprie delle confezioni che possono provocare fuoriuscite del prodotto. Proteggere dal gelo, stoccare lontano da fonti di calore, mantenere i recipienti ben chiusi. Il prodotto non è infiammabile. Per informazioni più dettagliate circa la manipolazione del prodotto e il relativo smaltimento delle soluzioni si rimanda a quanto riportato nella scheda di sicurezza.

IMBALLAGGIO

10Kg - 25Kg - 220Kg - 1100Kg

CLASSIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

CAS 68989-00-4 EINECS 273-544-1

2.1.1 Classificazione ai sensi del Regolamento (CE) N. 1272/2008:

Non pericoloso

Pittogrammi:
Nessuno.

Codici di classe e di categoria di pericolo:
Non pericoloso

Codici di indicazioni di pericolo:
Non pericoloso

2.1.2 Classificazione ai sensi della Direttiva 67/548/CEE:

Classificazione:
Xi; R36/38

Natura dei rischi specifici attribuiti:
R36/38 - Irritante per gli occhi e la pelle.

Numero ONU: 0000

Avvertenze: Le istruzioni e le informazioni riportate su questo documento sono frutto di esperienze di laboratorio e pratico impiego e quindi accurate e pertinenti. Essendo le reali condizioni di utilizzo da parte degli utenti al di là di ogni nostra possibilità di controllo, esse vengono fornite da parte nostra senza alcuna responsabilità o garanzia, implicita o esplicita. Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattare il nostro Servizio Tecnico.