

Mip NOD

Description **Détergent désinfectant combiné non oxydant alcalin et antimoussant pour le nettoyage en place en phase unique en industries agroalimentaires.**

Qualités

- Mip NOD est formulé pour une action efficace, en termes de détergence et de désinfection.
- Le produit convient au nettoyage en place
- Le produit, formulé avec des séquestrants, est adapté au nettoyage et à la désinfection en phase unique tout en limitant l'entartrage.
- L'utilisation du Mip NOD permet de limiter le nombre de phases lors des actions de détergence et désinfection.

Propriétés

Caractéristiques physico-chimiques

. Présentation :	Liquide incolore à légèrement jaune
. Température de stockage :	0 – 40°C
. pH à 1 % (m/v) en eau distillée et à 20° C :	11.7 ± 0,5
. Densité à 20° C :	1.11 – 1.30 g/cm ³
. Sensibilité au gel :	non applicable
. Teneur en P :	0,00 %
. Teneur en N :	0,18 %
. DCO :	259 mg O ₂ /g
. Point de gel :	-15°C
. Formation de mousse :	Non moussant > 35 °C Convient aux systèmes NEP

Comportement vis-à-vis des matériaux

Mip NOD est, sous les conditions d'application décrites ci-dessous, compatible avec :

Les métaux : aciers austénitiques CrNi (qualité au moins DIN 1.4301 = AISI 304), cuivre

Les plastiques : PTFE, PE, PP

Les joints : EPDM, SBR, Viton, Caoutchouc, PTFE

Mip NOD n'est pas compatible avec l'aluminium, l'acier doux et le laiton.

Autorisation

Mip NOD est un biocide TP04 - *Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.*

Matière active :

N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine : 2,40 %

Produit conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. A noter qu'il existe une obligation générale de faire suivre l'application par un rinçage à l'eau potable ou à la vapeur d'eau.

Application

Domaine d'application

Mip NOD est applicable sur de nombreux types d'équipements dans l'ensemble des technologies agroalimentaires:

En circulation (NEP) :

Pour l'hygiène des lignes non thermiques en phase unique (tanks, circuits, cuves de fabrication...).

En aspersion (tunnels et armoires de lavage, systèmes d'aspersion automatisés ...).

Mode d'emploi

Préparation des solutions : ajouter le produit dans l'eau (froide de préférence), en respectant l'ordre eau puis produit.

. Concentration : à partir de 1%

. Température : 40 à 85 °C

. Temps de contact : 10 à 30 minutes selon le type de souillures

Mip NOD doit être appliqué sur des surfaces préalablement rincées. L'utilisation de Mip NOD doit être obligatoirement suivie d'un rinçage à l'eau potable.

Une concentration supérieure à 2% peut être nécessaire pour des opérations de détergence spécifique.

Mip NOD est incompatible avec les produits contenant de l'acide nitrique, à la fois en solution concentrée et en solution d'application. Un mélange peut générer des vapeurs toxiques nitreuses.

Matériel d'application

Les solutions de Mip NOD peuvent être dosées automatiquement avec notre matériel d'application F&B (sonde inductive et pompe doseuse).

Pour connaître la gamme de ces équipements, veuillez consulter notre service « Engineering ».

Contrôle de la concentration

Par titration

- . Prise d'essai : 50 mL
- . Indicateur coloré : Phénolophtaléine ou substitut non CMR
- . Réactif : HCl N/2
- . Facteur de titrage : 0,55

Concentration en Mip NOD (% m/v) = Nombre de ml d'HCl N/2 versés (x) facteur de titrage

Par le test kit cationique

Réactifs : Indicateur coloré – titrant A en compte-goutte

Neutraliser les solutions avant dosage en suivant le mode d'emploi

1. Prélever 20 à 30ml de solution dans un flacon.
2. Ajuster le pH à 8 avec un acide concentré (ex : acide chlorhydrique à 20%) et d'une bandelette pH.
3. Prélever 3mL de solution neutralisée avec une seringue.
4. Introduire la prise d'essai dans le flacon et ajouter 4 gouttes d'indicateur (coloration orangée).
5. Doser avec le titrant A (compte-goutte maintenu vertical) en agitant entre les gouttes.
6. Compter le nombre de gouttes après le virage au rose stable.

Facteur de titration : 0,059

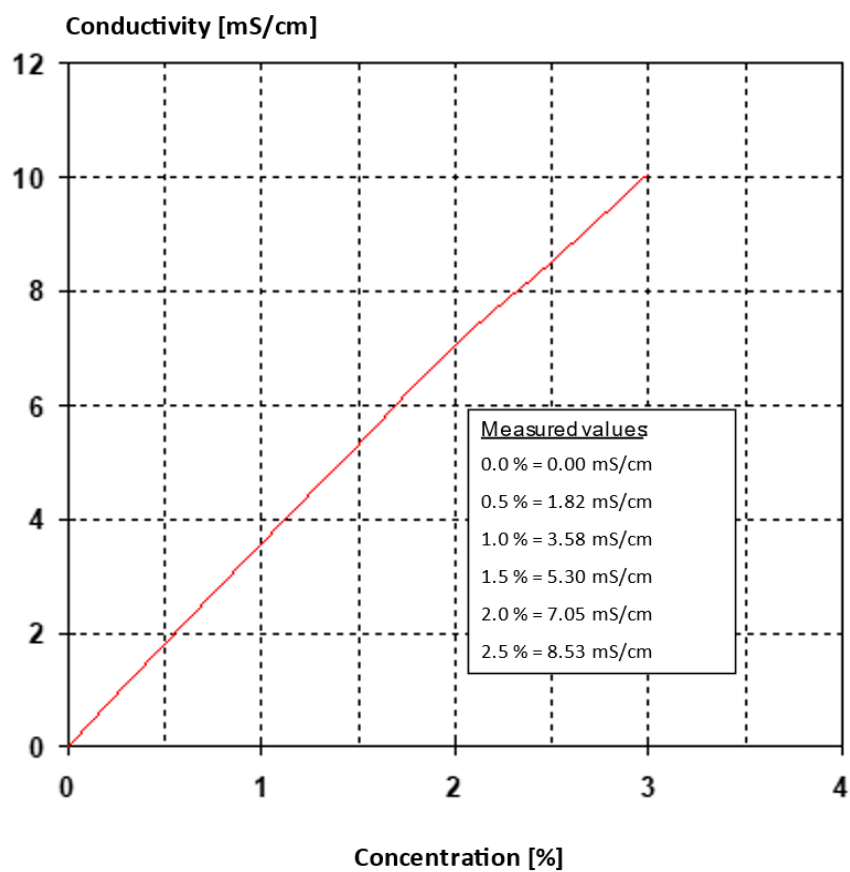
% MIP NOD = 0,059 x nbre de gouttes au virage coloré

Conductivité

Mip NOD

Spec. Conductivity (20 °C, 0 °d)

Temperature coefficient: α 1.874 %/°C



Efficacité microbiologique

EN 1276 Efficacité bactéricide				
Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3 g/L BSA)	Concentration (%)
Efficacité bactéricide >5 log réduction	Bactérie - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	40°C	10 min.	1.00 %

EN 1650 Efficacité levuricide et fongicide				
Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3 g/L BSA)	Concentration (%)
Efficacité levuricide et fongicide >4 log réduction	Levure - <i>Candida albicans</i>	40°C	10 min.	1.00 %

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 : <http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

FH 3970 – 02/22 – 15

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand
94110 Arcueil

ECOLAB[®]
Food & Beverage Division