

# **Divosan Omega HP**

# Détergent désinfectant non chloré en phase unique pour NEP

# Description

Divosan Omega HP est un détergent désinfectant peu moussant, non chloré, pour des applications en NEP et le nettoyage par aspersion automatique en industrie agroalimentaire.

# Propriétés principales

Divosan Omega HP contient un mélange d'alcalins, d'agents séquestrants et de tensio-actifs non moussants. Cette formulation lui donne d'excellentes propriétés détergentes et séquestrantes pour des utilisations en eaux dures. Il s'utilise également comme désinfectant grâce à son mélange d'agents biocides, efficace contre la plupart des micro-organismes, notamment les bactéries ainsi que les levures.

Divosan Omega HP s'utilise comme un nettoyant désinfectant en une phase, pour des applications en NEP et en nettoyage par aspersion automatique , en particulier pour les équipements dans l'industrie laitière et les usines de crèmes glacées. Il possède un fort pouvoir séquestrant pour un nettoyage des équipements de pasteurisation, principalement en présence de souillures importantes de protéines et de calcium.

Divosan Omega HP est peu moussant et s'utilise avec une large gamme d'équipements de nettoyage en aspersion automatique et de NEP.

# **Avantages**

- Formule sans chlore, avec une action désinfectante efficace
- Utilisable en eaux dures, préserve les équipements contre le tartre
- Peu moussant même sous hautes turbulences, améliore l'efficacité du nettoyage
- Se rince facilement, réduit la consommation d'eau
- Efficace quelle que soit la dureté d'eau

# Mode d'emploi

Utiliser Divosan Omega HP à des concentrations :

- de 2% minimum pour une activité bactéricide, en 5 minutes minimum de temps de contact, à 20°C.
- de 0.5% minimum pour une activité levuricide, en 15 minutes minimum de temps de contact, à 20°C.
- de 3% minimum pour une activité sporicide, en 15 minutes minimum de temps de contact à 75°C.

Pour les encrassements importants, utiliser Divosan Omega HP jusqu'à 4%, à une température de 60 à 95°C et un temps de contact compris entre 5 et 15 minutes. Divosan Omega HP doit être rincé complètement à l'eau potable après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.

VS42



Divosan"



# **Divosan Omega HP**

#### Données techniques

Aspect: liquide limpide jaune clair

Densité à 20°C: 1.24

pH (1% solution à 20°C): 12.4

Demande Chimique en Oxygène (DCO): 196 gO2/kg

Teneur en Azote (N): 9 g/kg

Teneur en Phosphore (P): 6.4 g/kg

Divosan Omega HP [% p/p]	Specific conductivity at 25°C [mS/cm]
0.5	3.3
1	6.6
2	12.3
3	17.5
4	22.3
5	26.8

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

#### Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation: toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée sur Internet: www.msds.diversey.com. Uniquement pour usage professionnel.

Stockage: Stocker dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.

#### Compatibilité du produit

Divosan Omega HP est compatible avec la plupart des matériaux rencontrés en industrie agroalimentaire si le produit est appliqué selon les recommandations de concentrations et températures. Ne pas appliquer sur les alliages légers. Toujours rincer soigneusement les surfaces après application.

En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests avant toute utilisation prolongée.

# Méthode de dosage

Réactifs: Acide chlorhydrique ou sulfurique 0.1N

Indicateur: Phénolphthaléine

Méthode: Ajouter 2 à 3 gouttes d'indicateur à 10ml de solution à doser et titrer avec l'acide jusqu'à décoloration.

Calcul: % p/p Divosan Omega HP= volume (en ml) x 0.34

% v/v Divosan Omega HP= volume (en ml) x 0.28

Acide chlorhydrique ou sulfurique 0.1N

# **Normes**

- Bactéricide à 2% /5mn/ 20°C selon la norme EN 1276, en conditions de saleté, et en présence de lait (10g/l).
- Lévuricide à 0.5% /15mn / 20°C selon la norme EN 1650, en conditions de saleté, et en présence de lait (10g/l).
- Sporicide à 3% /15mn/ 75°C selon la norme EN 13704, en conditions de saleté, de propreté, et en présence de lait (10g/l).

# Législation

- Produit de nettoyage conforme au Règlement Détergent CE 648/2004 et à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08.09.99).
- AMM N°BTR0245 délivrée par le Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie.
- Type de produit biocide: TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Code article	Conditionnement
7518467	20L
7518466	200L
7518465	950L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale. La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence. 18680TCH-fr-09/2013