

# HYPRODES 3

**IGIENIZZANTE A RAPIDA AZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

## **Descrizione:**

HYPRODES 3 è un igienizzante ad azione rapida, privo di schiuma a base di acido peracetico ed idrogeno perossido stabilizzati con complessi fosfororganici.

E' attivo, in modo particolare, nei confronti di tutti i microrganismi compresi gli sporigeni ed i virus.

Grazie a queste sue proprietà è possibile sanitzare a bassa temperatura con notevoli vantaggi economici.

Nonostante i residui lasciati dalle soluzioni del prodotto non siano pericolosi o nocivi, è necessario procedere ad un risciacquo prima delle successive lavorazioni, come previsto dalla legislazione vigente.

## **Caratteristiche chimico fisiche:**

<b>Aspetto fisico:</b>	Liquido
<b>Colore:</b>	Incolore
<b>Odore:</b>	Tipico pungente
<b>pH tal quale:</b>	< 2,0
<b>Solubilità in acqua:</b>	Completa
<b>Formazione di schiuma:</b>	Assente

## **Settori d' applicazione:**

Nell'industria lattiero casearia, delle bevande alcoliche (vino - birra), delle bevande analcoliche, nell'industria della lavorazione delle carni, delle conserve vegetali e nell'industria alimentare in genere, per igienizzare le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

## **Modalità d'impiego:**

La concentrazione, i tempi di contatto e la temperatura di impiego, si attengono alla tecnologia comune.

INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA

### **a) Per l'igienizzazione di tubazioni, serbatoi**

Dopo il ciclo di lavaggio e l'igienizzazione con una soluzione di HYPRODES 3 allo 2 - 5%, alla temperatura di 5 - 20°C, per 20 - 40 minuti. Segue risciacquo.

- b) **Per l'igienizzazione di scambiatori di calore**  
Preparare una soluzione allo 1 - 3% di HYPRODES 3, far circolare finché raggiunge la temperatura di esercizio degli scambiatori. Segue risciacquo.
- c) **Per l'igienizzazione di stampi in macchine lavatrici**  
Utilizzare HYPRODES 3 allo 2 - 5% nel risciacquo o se previsto nella zona da igienizzare. Segue risciacquo.
- d) **Per l'igienizzazione sistematica di caseificatrici continue**  
Usare HYPRODES 3 allo 2 - 3% a temperatura ambiente. Segue risciacquo.
- e) **Per l'igiene di apparecchiature di lavorazione o confezionamento**  
Nebulizzare a fine lavorazione sulle superfici già lavate, una soluzione di HYPRODES 3 allo 3 - 5%. Segue risciacquo.

## INDUSTRIA DELLE BEVANDE

- a) **Per l'igienizzazione a freddo delle riempitrici**  
Dopo il lavaggio, sciacquare con una soluzione allo 5% a temperatura di 5 - 20°C o più di HYPRODES 3. Segue risciacquo.
- b) **Per l'igienizzazione di serbatoi, tubazioni**  
Dopo il ciclo di lavaggio, risciacquare con una soluzione di HYPRODES 3 allo 2 - 5% a temperatura di 5 - 20°C per 20 - 40 minuti. Segue risciacquo.
- c) **Per l'igienizzazione dei premix**  
Dopo aver lavato, pompare una soluzione di HYPRODES 3 allo 5% attraverso l'impianto fino al riempitore. Segue risciacquo.
- d) **Per l'igienizzazione dei serbatoi di fermentazione birra**  
Utilizzare allo 5 - 10% per 20 - 40 minuti le soluzioni di HYPRODES 3. Segue risciacquo.
- e) **Nel' igienizzazione esterna di riempitrici, nastri trasportatori**  
Nebulizzare una soluzione allo 3 - 5% di HYPRODES 3. Segue risciacquo.
- f) **Nel' igienizzazione delle membrane di microfiltrazione, ultrafiltrazione**  
Utilizzare HYPRODES 3 alla concentrazione di 2 - 5% a temperatura ambiente per 30 - 40 minuti o più a seconda dei procedimenti programmati. Segue risciacquo.

## INDUSTRIA CONSERVIERA

- a) **Per l'igienizzazione a freddo di tubazioni, serbatoi, miscelatori, riempitrici**  
Dopo lavaggio sanificare con una soluzione allo 2 - 5% a temperatura di 5 - 20°C per 20 - 40 minuti. Segue risciacquo.
- b) **Per l'igiene esterna di apparecchiature di lavorazione o confezionamento**  
Nebulizzare a fine lavorazione sulle superfici già lavate una soluzione di HYPRODES 3 allo 3 - 5%. Segue risciacquo.

## INDUSTRIA DELLE CARNI

- a) **Per l'igiene esterna ed interna di apparecchiature di lavorazione o confezionamento**  
Nebulizzare a fine lavorazione sulle superfici già lavate una soluzione di HYPRODES 3 allo 3 - 5%. Segue risciacquo.
- b) **Per l'igiene dei tavoli di lavoro, pareti, ect.**  
Nebulizzare a fine lavorazione sulle superfici già lavate una soluzione di HYPRODES 3 allo 3 - 5%. Segue risciacquo.

## **Modalità di dosaggio:**

Le soluzioni d'uso di HYPRODES 3 possono essere preparate sia manualmente che con sistemi automatici di dosaggio.

Allo scopo sono disponibili sistemi automatici di controllo delle soluzioni e di rabbocco.

## **Controllo delle soluzioni – reattivi e apparecchiature:**

- Potassio ioduro cristalli
- Acido solforico sol. al 25%
- Ammonio molibdato sol. al 3%
- Salda d'amido (sol. al 1% di amido solubile)
- Sodio tiosolfato sol. 0.1 N

## **Metodologia analitica:**

Si prelevano 25 mL di soluzione di HYPRODES 3 in una beuta da 300 mL; si aggiungono 20 mL di acido solforico al 25%. Si aggiunge una punta di spatola di potassio ioduro ed 1 mL di soluzione al 3% di molibdato d'ammonio e quindi si lascia riposare la soluzione per 1 - 2 minuti.

Si titola quindi con una soluzione N/10 di sodio tiosolfato sino a colorazione giallo pallido. Successivamente si aggiunge ca. 1 mL di salda d'amido all'1% ( la soluzione assumerà un colore blu scuro ) e si continui la titolazione con la soluzione N/10 di sodio tiosolfato sino alla scomparsa della colorazione blu. Calcolo concentrazione % di HYPRODES 3 = mL sodio tiosolfato 0,1N x 0.256.

## **Potere sanificante di Hyprodes 3:**

( secondo metodo AFNOR NF T 72-151 )

CONCENTRAZIONE	2%	5%	10%
TEMPERATURA	20°C	20°C	20°C
TIPO DI GERMI	uccisione in minuti		
Escherichia coli	5	5	5
Staphylococcus aureus	5	5	5
Streptococcus faecalis	5	5	5
Pseudomonas aeruginosa	5	5	5
Salmonella typhimurium	5	5	5
Saccaromices diastaticus	5	5	5
Candida albicans	5	5	5
Aspergillus versicolor	-	-	5
Penicillium expansum	5	5	5
Bacillus cereus	-	-	5
Bacillum subtilis	-	-	5

## **Informazioni sull'immagazzinamento:**

Evitare gli urti e 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.