



PrimeCIP

VC93

Detergente alcalino universal para lavagens por spray & pulverização.

Descrição

PrimeCip é um detergente cáustico adequado para usar com águas de média dureza, em processos CIP e ou aplicações de lavagem por pulverização/spray, nas indústrias de laticínios, de alimentos processados, farmacêutica e vinícola.

Propriedades

- **PrimeCip** é um detergente líquido cáustico, de baixa espuma, adequado para águas de dureza média.
- **PrimeCip** possui uma elevada capacidade de detergência, sendo ideal para aplicações CIP de fase única na indústria de laticínios, como por exemplo em tanques de receção de leite, HTST e evaporadores.
- **PrimeCip** é utilizado em fritadeiras (detergente para “boil out”) e aplicações semelhantes na indústria de alimentos processados.
- **PrimeCip** é utilizado na indústria farmacêutica para remover sujidades difíceis resultantes dos processos de fermentação.
- **PrimeCip** é indicado para ser utilizado em aplicações CIP em condições de elevada turbulência.
- **PrimeCip** é indicado para limpeza de bandejas, caixas e moldes.
- **PrimeCip** pode ser utilizado em alguns tipos de membrana NF e RO e processos de limpeza CIP na indústria vinícola.

Benefícios

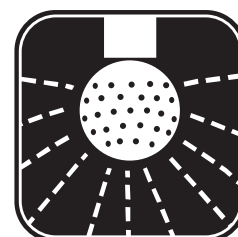
- Adequado para dosar e controlar, automaticamente, por condutividade assegurando correta manutenção da concentração pretendida e resultados de limpeza reprodutíveis.
- Na indústria de Laticínios pode ser utilizado em CIP de fase única reduzindo tempos de limpeza e aportando ganhos de tempo para produção.
- Indicado para limpeza de fase única em pasteurizadores de placa (HTST).
- Baixa formação de espuma mesmo em condições de alta turbulência tornam o enxaguamento mais fácil e melhoram a sua performance na limpeza.

Instruções de utilização

PrimeCip é utilizado a concentrações entre 1-5% p/p (0,8-3,9% v/v) para limpeza por CIP na indústria de laticínios ou outro tipo de indústria, dependendo do tipo e grau de sujidade e dureza da água. Para aplicações de limpeza de sujidades difíceis, como resíduos modificados por processos de tratamento a temperaturas elevadas (ex: em fritadeiras ou resíduos de fermentação) pode ser utilizado em concentrações até 16% (13% v/v).

Soluções que contêm **PrimeCIP** devem ser enxaguadas cuidadosamente de forma a remover eventuais resíduos das superfícies em contacto com alimentos e bebidas.

Para mais informações contactar os técnicos da Diversey.



**F&B PrimeCIP****VC93****Dados Técnicos**

Aspecto	Líquido transparente ligeiramente amarelado
Densidade específica (20°C)	1,29
pH (1% a 20°C)	13
Teor em Fósforo	1 g/kg
Teor de Azoto (N)	3 g/kg
Carência Química de Oxigénio (COD)	30 gO ₂ /kg
PrimeCIP [% p/p]	Condutividade específica a 25°C [mS/cm]
0,5	6,9
1	13,6
2	26,3
3	37,6
4	50,6
5	60,4
Os dados acima descritos são típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificações do Controlo de Qualidade de um lote específico.	

Segurança na armazenagem e manuseamento

Armazenar nas embalagens de origem fechadas ou (quando aplicável) em depósitos aprovados, evitando temperaturas extremas.

Para informações sobre o manuseamento e armazenamento do produto, consulte a ficha de dados de segurança.

Em caso de acidente, consultar Centro de Informação Antivenenos (CIAV) – Tel. 808 250 143..

Compatibilidade do produto

PrimeCIP é adequado para ser utilizado em todo o tipo de materiais normalmente encontrados em circuitos e equipamentos nas Indústrias de Lacticínios, Bebidas e de Processamento de Alimentos, quando aplicado nas condições recomendadas.

É recomendado testar individualmente nos materiais antes de utilização prolongada, no caso de existirem eventuais incertezas.

Método de ensaio

Reagentes:	Ácido sulfúrico ou clorídrico 0.1 N. Indicador de fenolftaleína
Procedimento:	Adicionar 2 a 3 gotas de indicador de fenolftaleína a 10 ml da solução de teste. Testar a solução com ácido até virar incolor.
Cálculos	% p/p PrimeCIP = Volume gasto na titulação (ml) x 0.17 % v/v PrimeCIP = Volume gasto na titulação (ml) x 0.013