

# N- HYPRODES 3

## SANITIZZANTE A RAPIDA AZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

### Descrizione:

N- HYPRODES 3 è un sanizzante ad azione rapida, privo di schiuma a base di acido peracetico ed idrogeno perossido stabilizzati con complessi fosfororganici. Grazie a queste sue proprietà è possibile sanizzare 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:

Aspetto fisico:	Liquido
Colore:	Incolore
Odore:	Tipico pungente
Densità a 20 °C:	~ 1,01 g/mL
pH (sol.10% in H2O:)	~ 4,00
pH tal quale:	~ 2,0
Solubilità in acqua:	Illimitata
Formazione di schiuma:	Assente

### Settori d'uso:

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, quale sanizzante delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

### Informazioni sull'immagazzinamento:

Evitare gli urti, le manipolazioni improprie delle confezioni che possono provocare fuoriuscite del prodotto. Non miscelare il prodotto puro con altri prodotti, in particolare prodotti fortemente alcalini. Dopo l'uso richiudere il contenitore e, stoccare lontano dai raggi solari e da fonti di calore.

## Modalità e dosaggi

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

## INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA

- a) Per la sanitizzazione di tubazioni, serbatoi  
Dopo il ciclo di lavaggio sanificare con una soluzione di N- HYPRODES 3 allo 2 - 5%, alla temperatura di 5 - 20°C, per 20 - 40 minuti.  
Segue risciacquo
- b) Per la sanitizzazione di scambiatori di calore  
Preparare una soluzione allo 1 - 3% di N- HYPRODES 3, far circolare finché si raggiunge la temperatura di esercizio degli scambiatori.  
Segue risciacquo
- c) Per la sanitizzazione di stampi in macchine lavatrici  
Utilizzare N- HYPRODES 3 allo 2 - 5% nel risciacquo o se previsto nella zona di sanificazione.  
Segue risciacquo
- d) Per la sanitizzazione sistematica di caseificatrici continue  
Usare N- 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 N- HYPRODES 3 allo 3 - 5%.  
Segue risciacquo

## INDUSTRIA DELLE BEVANDE

- a) Per la sanitizzazione a freddo delle riempitrici  
Dopo il lavaggio, sciacquare con una soluzione allo 5% a temperatura di 5 - 20°C o più di N- HYPRODES 3.  
Segue risciacquo
- b) Per l'igiene di serbatoi, tubazioni  
Dopo il ciclo di lavaggio. Risciacquare con una soluzione di N- HYPRODES 3 allo 2 - 5% a temperatura di 5 - 20°C per 20 - 40 minuti.  
Segue risciacquo

c) Per la sanitizzazione dei premix

Dopo aver lavato, pompare una soluzione di N- HYPRODES 3 allo 5% attraverso l'impianto fino al riempitore.

Segue risciacquo

d) Per la sanitizzazione dei serbatoi di fermentazione birra

Utilizzare allo 5 - 10% per 20 - 40 minuti le soluzioni di N- HYPRODES 3

Segue risciacquo

e) Nella sanitizzazione esterna di riempitrici, nastri trasportatori

Nebulizzare una soluzione allo 3 - 5% di N- HYPRODES 3.

Segue risciacquo

f) Nella sanitizzazione delle membrane di microfiltrazione, ultrafiltrazione

Utilizzare N- 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 la sanitizzazione 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 N- 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 N- 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 N- HYPRODES 3 allo 3 - 5%.

Segue risciacquo