



FICHE TECHNIQUE

07.401

ANTI-MOUSSE DE MASSE POUR PHASE AQUEUSE

Qualité alimentaire

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide opaque (émulsion)- Inodore
- Non toxique sans réglementation
- Non nocif sans réglementation
- Ininflammable aux conditions normales d'utilisation
- Exempt de silicone
- Produit stable de +1°C à 100°C.
- Produit stable de PH 0 à 14
- Craint le gel (mais le produit peut être réémulsionné après cycle gel dégel)
- Densité : ~ 0.995 à 20°C
- Dispersibilité aqueuse : très bonne
- Viscosité Brookfeild : inférieur à 1100 cps (+ ou - 200/30 T.m)
- Réglementation : agréer FDA - Conforme aux Directives Européennes 89/107
- Protection : Conservateur (qualité pharmacopée

UTILISATIONS

Le 07.401 a été conçu pour répondre aux exigences des procédés automatiques (chaînes, bains, tunnels etc...), qui ne supportent pas les problèmes générés par les mousses de différentes natures

Le 07.401 s'utilise donc pour le traitement de surface en nettoyage industriel, en industrie textile, en traitement des eaux, en industrie du papier.

REGLEMENTATION

Les anti-mousses sont utilisés dans les procédés de fabrication de nourriture.

Les substances utilisées dans la fabrication de nourriture sont soumises à la directive européenne 89/107 sur les additifs autorisés pour la préparation de nourriture pour les humains.

La Directive 89/107 couvre seulement les additifs et n'est pas donc pas applicable pour les aides aux procédés (Art.1/30).

La fonction anti-mousse du 07.401 étant une aide au procédé, cette fonction n'est donc pas réglementée par la Directive Européenne et la FDA.

Le 07.401 n'étant pas réglementé par la Directive Européenne 89/107, il convient donc pour l'application d'aide au procédé et est un additif d'aide au procédé en accord avec la Directive Européenne 89/107 et la FDA.

MODE D'EMPLOI

La quantité de 07.401 à utiliser dépend essentiellement de la nature et la concentration des tensio-actifs responsables de la mousse de surface et de la température

Cependant la concentration moyenne du 07.401 varie généralement de 0,05 à 0,5% selon la nature et l'importance des mousses et la température d'utilisation.

En utilisation d'additif anti-mousse alimentaire : Rinçage à l'eau potable.

RECOMMANDATIONS

Afin de ne pas gaspiller le 07.401, il est préférable d'incorporer le 07.401 à son minimum jusqu'à l'obtention d'un résultat satisfaisant et de contrôler de façon régulière le bon fonctionnement des bains, car ceux-ci évoluent en fonction de leur minima ou maxima de souillure.

Produit réservé à l'industrie.

N.B. : Nos informations sont données de bonne foi.

En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.