

TENSACID OSA

Agent de nettoyage acide à base d'un mélange d'acides organiques
Convient pour une utilisation dans l'industrie alimentaire et des boissons



Tensio
Food safety

TENSACID OSA est peu moussant et convient aux systèmes de nettoyage en circulation et aux applications CIP.

- Sans phosphate.
- Efficace pour éliminer les dépôts inorganiques.
- Convient au nettoyage acide en une seule étape des moules à fromage et à viande, entre autres, grâce à son pouvoir de dissolution élevé des protéines.
- Les solutions d'utilisation ne moussent pas et peuvent être facilement et complètement rincées à l'eau.

COMPOSITION

Mélange d'acides organiques, de dispersants, de tensioactifs et de stabilisants. Teneur en phosphore : 0%. Teneur en azote : 1,08%

USAGE

Tensio conseille, vérifie et valide la procédure optimale pour votre application. Cela dépend des organismes à contrôler, du temps d'exposition, de la température, de la qualité de l'eau, du degré de pollution et de la méthode d'application.

MODE D'EMPLOI

Généralités : • Dosage indicatif : 0,5% - 2,0% • Température de préférence 50 - 80 °C • Durée : en fonction de la procédure. Demander notre avis.

CONTRÔLE DES RÉSIDUS

Pour éviter les résidus, rincez abondamment à l'eau claire après utilisation. Rincer jusqu'à pH neutre. Utilisez un pH-mètre ou du papier pH pour vérification.

DÉTERMINATION DE LA CONCENTRATION

Par mesure de conductivité et/ou titrage.

Utilisez nos tests de gouttelettes pour effectuer vous-même un contrôle de concentration de manière simple.

MATÉRIAUX APPROPRIÉS

Les solutions d'application n'attaquent pas les surfaces en acier inoxydable, aluminium, cuivre et laiton. Les plastiques résistants aux acides (PE, PP, PTFE, PVDF, etc.) sont également résistants aux solutions d'application.

SÉCURITÉ ET STOCKAGE

Porter un équipement de protection individuelle approprié lors de la manipulation et de la dilution de ce produit. Ne pas placer en plein soleil. Conserver dans l'emballage d'origine fermé ou dans un système de stockage agréé. Des informations complètes peuvent être trouvées sur la fiche de données de sécurité sur notre site internet www.tensio.be



CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

	Contenu (kg)
Bidons - 20 liter	22
Fûts - 200 liter	220
IBCs - 1000 liter	1100

QUALITÉ

Ce produit est adapté et sûr pour un usage professionnel dans l'industrie de transformation des aliments et des boissons s'il est utilisé conformément aux instructions indiquées dans les procédures établies par Tensio. Nous veillons à ce que les exigences essentielles de qualité soient respectées grâce à notre système d'assurance qualité (ISO 9001 : 2015).

DATE: JANVIER 2025

Tensio BV

Doornpark 36, 9120 Beveren, Belgium

www.tensio.be

Tel: +32 3 755 48 74

Ces informations et tous les autres conseils techniques sont basés sur nos connaissances et notre expérience. Bien que tous les efforts aient été faits pour garantir que les informations contenues dans cette fiche d'information produit soient complètes et exactes, elles sont données sans promesse ni garantie car les conditions d'utilisation échappent à notre contrôle.

