



F&B AF Silicon

VB1

Antiespumante de uso general en base siliconas. Coadyuvante Tecnológico

Descripción

AF Silicon es un antiespumante de uso general basado en siliconas para su uso en la Industria Alimentaria.

AF Silicon es un coadyuvante tecnológico para el control de espuma en procesos de la industria conservera y congelados: transformación de champiñones, guisantes y judías destinados a la industria conservera y congelados, patatas.

Aplicaciones

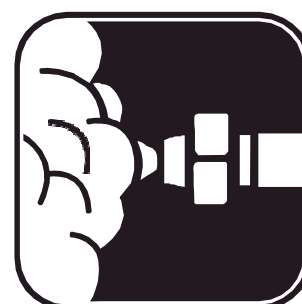
- AF Silicon es un aditivo concentrado basado en silicona diseñado especialmente para neutralizar el exceso de espuma como resultado de la interacción entre detergentes alcalinos y la suciedad. Es adecuado su uso para un amplio rango temperaturas y aplicaciones como lavado de botellas y limpieza CIP.
- AF Silicon puede usarse en superficies en contacto con alimentos y cumple las normativas FDA, UK y EC.
- AF Silicon está diseñado para ser utilizado como coadyuvante tecnológico en la industria conservera y congelados para el control de espuma.
- AF Silicon puede ser también utilizado en el pretratamiento de las preformas en la producción de las botellas de PET, justo al principio del moldeo por soplado con el fin de que las etiquetas se deslicen mejor sobre las botella inmediatamente después del proceso de llenado.

Ventajas

- Efectivo control de la espuma.
- Adecuado para su uso en superficies en contacto con alimentos.
- Producto líquido que puede ser usado manualmente o dosificado automáticamente.
- AF Silicon puede ser utilizado en superficies en contacto con alimentos.
- Todos los ingredientes del AF Silicon son aditivos alimentarios. Todos ellos están incluidos en la lista de aditivos alimentarios aprobados (nomenclatura "E") listados en la 1333/2008/EC.
- Cumple con los requisitos indicados en 10/2011/EC como coadyuvante tecnológico.

Modo de empleo

Como Coadyuvante tecnológico: Aplicar según problemáticas de espuma entre el 0,005 (50 mg/l) y 0,01% (100 mg/l) asegurando que tras el enjuague final se disponga de un residual <5 mg de activo antiespumante/kg de producto acabado. En el caso de patatas y champiñones este valor debe ser inferior a 1 mg /kg. Con un correcto enjuague siempre estaremos por debajo de estos valores. Los vegetales, patatas, champiñones, etc deben ser enjuagados obligatoria y abundantemente con agua potable después del tratamiento.





F&B AF Silicon

VB1

Como antiespumante de uso general: Aplicar según problemática entre el 0,005 (50 mg/l) y 0,02% (200 mg/l).

Para aplicación en las botellas PET utilizarlo concentrado tal como se suministra. En pequeñas cantidades utilizando un sistema de dosificación automático

Para más detalles consultar Plan de Higiene.

Información Técnica

Aspecto : Líquido blanco lechoso

Densidad relativa a 20°C: 1

pH (1% solución 20°C): 4,5

D.Q.O.: 200 gO2/kg

Contenido en Nitrógeno (N): No

Contenido en Fósforo (P): No

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases de origen cerrados o depósitos homologados (si se disponen), evitando temperaturas extremas. Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Telf. 91 562 0420.

Compatibilidad del producto

AF Silicon aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas puede utilizarse con los materiales presentes comúnmente en la industria de procesamiento de alimentos. En caso de duda es aconsejable testar cada material por separado antes de un uso prolongado.