



CIP 2040

*Nettoyant et détartrant pour les installations
des industries agroalimentaires et de viticulture*

1. PROPRIETES :

CIP 2040 est un liquide acide concentré non moussant.
Produit utilisable en agriculture biologique conforme au règlement (UE) 2018/848 (et ses amendements),
en condition de laiterie uniquement.

Application IAA :

CIP 2040 est utilisé pour éliminer les souillures minérales du matériel de laiterie, de la salaison, de la conserve, etc.

Application vinicole :

CIP 2040 élimine les souillures minérales et tartres minéraux.

2. MODE D'EMPLOI :

En IAA :

Matériel	Méthode	Concentration	Température	Temps
Cuves	Trempage	1 à 2 %	Ambiante à 80°C	10 à 30 minutes
Circuits	Circulation	1 à 2 %	Ambiante à 80°C	10 à 30 minutes

La concentration d'utilisation est à adapter en fonction de l'importance des souillures, du mode de nettoyage et du matériel utilisé.

Rincer à l'eau froide après application.

Ne jamais mélanger CIP 2040 avec un produit alcalin.

En viticulture :

Matériel	Méthode	Concentration	Température	Temps
Cuves	Pulvérisation	1 à 3 %	Ambiante (20°C)	15 minutes
Circuits	Circulation	0,5 à 1 %	40 à 60°C	15 minutes

Pré rinçage à l'eau froide ou chaude potable.

Rinçage à l'eau froide potable.

Ne jamais mélanger CIP 2040 avec un produit alcalin.



3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE

Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution :

Prendre 50 ml de produit à doser
Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphaléine (la solution reste incolore à blanchâtre)
Doser avec le réactif NaOH (N/2) jusqu'à ce que la solution devienne rose

Résultats volumique (V/V) :

Concentration en % volumique = chute de burette de NaOH (N/2) X f

Concentration en g/ l = chute de burette de NaOH (N/2) X f X 10

f = 0,2240 (facteur de titrage volumique)

Résultat massique (p/p) :

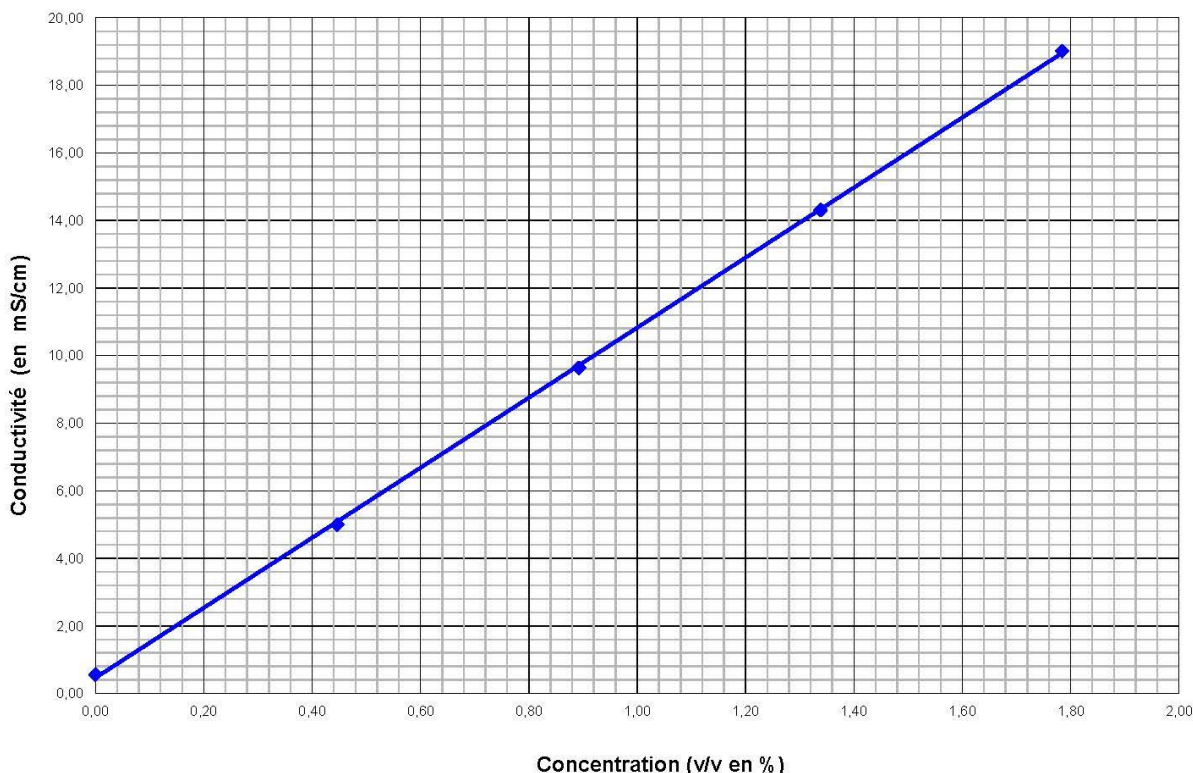
Concentration en % massique = chute de burette de NaOH (N/2) X f

Concentration en g/ kg = chute de burette de NaOH (N/2) X f X 10

f = 0,2509 (facteur de titrage massique)

Mesure de la conductivité :

Courbe de conductivité à 25°C du CIP 2040 - V1
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 21,9°f
avec le conductimètre WTW Cond 3110



ATTENTION :

La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau.

Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.

Réguler la température de votre échantillon à 25°C pour réaliser la mesure de la conductivité.

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH à 1 % :	1,5 +/-0,5
Densité à 20 °C :	1,14 g/cm ³ +/- 0,02
Solubilité dans l'eau à 20°C :	Miscible en toute proportion
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants (Règlement (CE) N°648/2004) :	Entre 5 et 15 % : phosphates
DCO :	0,030 g/L
DBO5 :	0,850 g/L
Phosphate :	30 g/L
Azote total :	30 g/L

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 25kg. Réf. 001148191.
- Container de 1100kg. Réf. 001148190.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1481) : + 33 (0)3 83.22.50.50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Avant toute manipulation, veuillez consulter la fiche de données de sécurité et prendre connaissance des éventuelles incompatibilités et des moyens de protection individuelle à porter.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

N° de révision 10/05/22 – V3