

Doporučení pro čištění MERLETT hadic pro styk s potravinami, vydání 0

Různé testy byly provedeny čištěním vnitřní vrstvy MERLETT hadic vhodných pro styk s potravinami. V této části jsme shrnuli veškeré poznatky, dle informací obdržených od zákazníků nebo koncových uživatelů, zejména v oblasti vína a rostlinného oleje a na základě našich současných znalostí.

Jakékoliv další zkušenosti budou předmětem pozdějšího vydání této zprávy.

Toto jsou pouze doporučení založená na testech provedených v laboratorních podmínkách, jak je uvedeno níže:

Je na zodpovědnosti zákazníka, aby si ověřil, že se praktické provozní podmínky neliší od níže uvedených.

V první řadě by měl zákazník, který si přeje čistit MERLETT hadici, prověřit dle tabulky chemických odolností (vydání 1, z 22.09.10), zda-li čistící prostředek není škodlivý surovině tvořící vnitřní vrstvu příslušné hadice. Údaje se vztahují na provozní teplotu +23°C: dokonce i mezinárodní normalizační orgány (ISO) poskytují ve svých standardech téměř výhradně údaje při +20 až +25°C a v množstvích podobných MERLETT tabulce; je pochopitelné, že MERLETT na základě svých možností nemůže činit lépe. Co se týká styku s potravinami, tabulka chemických odolností by neměla být brána pro posouzení ponořené hadice, zahrnující styk s konci.

Samozřejmě je na zodpovědnosti zákazníka a nikoliv MERLETTU, aby použitý čistící prostředek nepoškodil potravinu, která poté prochází hadicí.

Mezi údaji "vyplachování" není záměrně uveden jakýkoliv tlak. Není možné napodobit chování v podmínkách bezpečnosti při tlaku, při kontaktu s chemikáliemi a při teplotách nad +23°C. Nemůžeme udělit jakoukoliv záruku na hadici pod tlakem během fáze čištění.

**912924.....00 VACUPRESS ENO / 912904.....00 VACUPRESS SUPERELASTIC /
913042.....00 VACUPRESS FOOD.**

Průtok nenasycené páry, ne pod tlakem, při +100°C po dobu 10 minut. Jedná se o nenasycenou páru, která plynula při teplotě +105°C po dobu dvou hodin denně (1 hodina průtoku, přestávka 4/5 hodin, poté další hodina) během 4 po sobě jdoucích dní. Na konci každého testu se testovaný vzorek neliší v délce a zachovává si stejnou hodnotu poruchového tlaku při +23°C (ILLAB010) netestovaného vzorku.

**913040.....00 ARMORVIN HNA 913030.....00 ARMORVIN HNP 911030.....00
NEVADA / 911020.....00 LUISIANA / 913044..... 00 VACUPRESS CRISTAL /
915020.....00RAGNO CR.**

**913023.....00 SUPERFLEX PU PLUS H / 913064.....00 SUPERFLEX PU PLUS HM/R /
912968.....00 ARMORVIN PU OIL / 913038..... 00 ARMORVINPRESS PU**

Po sobě jdoucí výplachy při +23°C vodným roztokem kyseliny citrónové při 10% koncentraci a vodným roztokem hydroxidu sodného při 3% koncentraci. Vzorky hadic byly plněny uvedeným roztokem kyseliny citrónové, během 7 dní, poté vyplachovány vodou a opět plněny uvedeným roztokem hydroxidu sodného, opět během 7 dní, nakonec byly ještě vyplachovány vodou a podrobeny testu poruchového tlaku při +23°C (ILLAB010): výsledek byl podobný jako v případě netestovaných vzorků. Stejným postupem byla ověřena změna hmotnosti vzorků plastového materiálu tvořícího duši hadice, ponořeného do výše uvedených roztoků: změna je minimální.

911242..... 00 MULTIFOOD.

Výplachy roztokem chloridu sodného při 3-5% koncentraci ve vodě při +80°C. Vzorky hadic byly plněny uvedeným roztokem, vhodně předehřátého na +80°C v peci; hadice jsou zavíčkované (zazátkované na obou koncích) a ponechány ve styku s kapalinou, která ochlazuje vnitřek hadice. Operace je opakována jednou denně během 7 dní. Nakonec bylo ověřeno, že poruchový tlak při +23°C (ILLAB010) zůstává skutečně nezměněn ve srovnání s nečištěnou duší.

POSTUPY PRO ČIŠTĚNÍ, KTERÉ NEJSOU DOPORUČENY.

MULTIFOOD. Průtok páry je nenasycený, ne pod tlakem, při +100°C po dobu 10 minut

VACUPRESS FOOD. Po sobě jdoucí výplachy při +23°C vodným roztokem kyseliny citrónové a vodným roztokem hydroxidu sodného při 3% koncentraci.

Recommendations for cleaning of the MERLETT hoses in contact with food stuffs ed. 0

Various tests were carried out cleaning of the inner layer of MERLETT hoses suitable for contact with food stuffs. We summarize here all the experiences, according to information received from customers or end users, especially in the field of wine and vegetable oil and to the best of our actual knowledge.

Any other experiences will be the subject of a later edition of this report.

These are only recommendations, based on tests carried out in laboratory conditions as shown: it is the responsibility of the customer to verify that the practical operating conditions do not differ to those shown.

First of all, the customer who wishes to clean a MERLETT hose, should check the chemical resistance table (ed. 1, dated 22.09.10) to verify that the cleaning agent is not harmful to the raw material constituting the inner layer of the hose concerned. The data are based at 23 ° C: even international standardization bodies (ISO) provide, in their standard almost only data at 20-25 ° C and in quantities similar to the MERLETT table; it is obvious that MERLETT, with their own strength, can not do better. As for contact with food stuffs, the chemical resistance table should not be understood to consider the hose submerged, involving contact with the ends.

Obviously it is responsibility of the customer and clearly not of MERLETT, that the cleaning product used does not damage the food stuff which then passes through the hose.

The indications of "washing" is deliberately not indicated any pressure. It is not possible to simulate the behavior in conditions of safety in pressure, in contact with chemicals and to temperatures above 23 ° C. We can not give any guarantee on the hose under pressure during the cleaning phase.

912924.....00 VACUPRESS ENO / 912904.....00 VACUPRESS SUPERELASTIC / 913042.....00 VACUPRESS FOOD.

Passage of not saturated steam , not under pressure, at 100 ° C for 10 minutes. It is not saturated steam which passed at 105 ° C for two hours per day (1-hour passage, pause of 4/5 hours, then another hour) during 4 consecutive days. At the end of the test the sample tested does not vary in length and maintains the same burst pressure at 23 ° C (ILLAB010) of a not tested sample .



MERLETT



SECTION LABORATORY PLASTIC CHEMICAL MATERIALS

DATE: 14.03.12

Page No: 2

91304000 ARMORVIN HNA 913030 00 ARMORVIN HNP 91103000 NEVADA /911020.....00
LUISIANA / 913044..... 00 VACUPRESS CRISTAL / 915020 00RAGNO CR.

913023.....00 SUPERFLEX PU PLUS H / 913064.....00 SUPERFLEX PU PLUS HM/R / 912968 00
ARMORVIN PU OIL / 913038 00 ARMORVINPRESS PU

Successive washes at 23 ° C with aqueous solution of citric acid at 10% and aqueous solution of caustic soda at 3%. Samples of hoses were filled with the indicated solution of citric acid, during 7 days, then rinsed with water and again filled with the indicated solution of caustic soda, again during 7 days, at the end of which were still washed with water and subjected to burst pressure test at 23 ° C (ILLAB010): the result was similar to that of non-aged samples. With the same procedure has been verified the change in weight of samples of the plastic material constituting the tube, immersed in the solutions mentioned above: the change is minimal.

911242 00 MULTIFOOD.

Washes with a solution of sodium chloride at 3-5% in water at 80 ° C. Samples of hoses were filled with the solution indicated, suitably preheated to 80 ° C in an oven; the hoses are capped and left in contact with the liquid which cools the inside of the hose. The operation is repeated once a day during 7 days. At the end it was verified that the burst pressure at 23 ° C (ILLAB010) remains virtually unchanged compared to an untreated tube.

PROCEDURES FOR CLEANING NOT RECOMMENDED.

MULTIFOOD. Passage of steam is not saturated, not under pressure, at 100 ° C for 10 minutes

VACUPRESS FOOD, Successive washes at 23 ° C with aqueous solution of citric acid and aqueous solution of caustic soda at 3%.