



BATFOAM FG

Nonfood Compounds
5A

Agent Antimoussant Alimentaire en Émulsion Aqueuse

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

BATFOAM FG est un antimoussant en émulsion aqueuse sans silicone, utilisable pour réduire la mousse dans les processus industriels impliquant la transformation d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale.

Certifié NSF comme antimoussant pour un contact direct avec les aliments dans la production de produits végétaux et de graisses animales.

Tous les composants du produit sont approuvés par la FDA et le BFR pour un contact direct avec les aliments.

BATFOAM FG agit en surface en rompant la tension superficielle des bulles de mousse. Le produit agit à la fois au niveau de la surface et à l'intérieur du système dans lequel il est introduit.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Mélange d'agents antimoussants d'origine végétale

Aspect physique : liquide visqueux blanc-crème

pH pur : $7,5 \pm 1,0$

Densité relative à 20°C : $0,99 \pm 0,02$

Tension superficielle en solution à 0,5% à 20°C : 15 dyn/cm

Les données physico-chimiques indiquées représentent les caractéristiques typiques du produit issues des analyses auxquelles il a été soumis. Ces valeurs ne doivent pas être considérées comme une spécification.

→ DOSES D'UTILISATION

Le dosage varie selon les conditions d'application et le matériau à traiter. Il est donc nécessaire de faire des essais pour déterminer les conditions optimales pour chaque application. À titre indicatif, **BATFOAM FG** s'utilise à raison de 100 g/1000 Kg de matériau à traiter.

→ MÉTHODE D'UTILISATION

BATFOAM FG peut être directement mélangé aux liquides où il est nécessaire de contrôler le développement de la mousse, même avec des doseurs automatiques.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE

BATFOAM FG doit être stocké à l'abri des températures extrêmes, de préférence à une température inférieure à 20°C.

Si **BATFOAM FG** gèle, le ramener à température ambiante et mélanger avant utilisation. La durée de conservation de **BATFOAM FG** dans son emballage d'origine fermé est de 6 mois à compter de la date de production.

Disponible en bidons de 25 kg nets et en BIG de 1000 kg nets.

