

XIAMETER® AFE-1520 乳液型消泡剂

20%活性食品级有机硅乳液

特性

- 可用水稀释
- 在食品和化学品工艺中防止泡沫产生

优点

- 经济
- 易于使用
- 在冷、热系统中均有效
- 低浓度下有效

成分

- 乳白色液体
- 有机硅乳液

应用

- 食品加工
- 化学品
- 农用化学品
- 饮料生产
- 肉、禽类和海鲜应用
- 化学发酵操作
- 污水处理
- 蔬菜加工

典型物理性能

至规范制定者：以下数据仅供参考，不得直接用于规格制订。

| 物性 | 单位 | 数值 |
|------------------|----|-------|
| 外观 | | 白色 |
| 活性成分 | % | 20 |
| 25°C (77°F) 时的比重 | | 1.0 |
| 25°C (77°F) 时的粘度 | cp | 6,000 |
| 25°C (77°F) 时的稠度 | | 中度 |
| pH 值 | | 4 |
| 乳化剂类型 | | 非离子 |
| 适合的稀释剂 | | 冷水 |

描述

XIAMETER® AFE-1520 乳液型消泡剂是一种 20%活性食品级有机硅乳液。本消泡剂可用水稀释，在冷、热系统中均有效。

中国食品安全国家标准符合状态

聚二甲基硅氧烷乳液 XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂是中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会批准允许使用的食品添加剂品种，可以作为消泡剂和脱模剂用于食品加工，但应在以下范围内使用：

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 (GB2760-2014)

豆制品工艺：最大使用量 0.3 g/kg，以每千克黄豆的使用量计
肉制品、啤酒加工工艺：上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg
焙烤食品工艺：在模具中的最大使用量 30 mg/dm²
油脂加工工艺：最大使用量 0.01 g/kg
果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺：上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg
发酵工艺：最大使用量 0.1 g/kg
薯片加工工艺

该产品同时符合

食品安全国家标准 聚二甲基硅氧烷及其乳液 (GB30612-2014) 中

的相关技术指标。

FDA 状态

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂符合美国 FDA 21 CFR 第 173.340 部分的要求，其规定了可用作消泡剂的次级直接食品添加剂。在非标准化食品中，允许使用浓度最高为 10 ppm 的活性有机硅（二甲基聚硅氧烷）。本消泡剂还可用作与食品加工的纸张的成分。参见 FDA 规则 21 CFR 176.170 和 21CFR 176.180。

EPA 状态

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂的成分受 EPA 规则监管，包括关于农药应用的 40 CFR 180.1001.910。其成分可豁免 40 CFR 180.910、40 CFR 180.920 和 40 CFR 180.960 中规定的农药残留容许量。

KOSHER 认证

可提供 Kosher 认证产品。关于当前的合规性信息，请联系您当地的 XIAMETER 代表。

HALAL 合规欧盟指令

该清真合规文件可从当地的 XIAMETER 销售代表处获取。

- 95/2 第 1/2 部分 - 指令 79/693/EEC 中定义的果酱、果冻和橘子酱以及类似的类果酱制品，包括低卡路里产品：最高 10 mg/kg。菜汤和肉汤：最高 10 mg/kg。用于煎炸的油和脂肪：最高 10 mg/kg。糖果类（不包括巧克力）：最高 10 mg/kg。无酒精风味饮料：最高 10 mg/L。菠萝汁：最高 10 mg/L。罐头和瓶装水果与蔬菜：最高 10 mg/kg。口香糖：最高 100 mg/kg。
- 95/2 第 2/2 部分 - （备忘录）依照规则（EEC）第 1873/84 号的葡萄酒，该规则授权提供或处置用于直接人类消耗的、

可能经历过规则（EEC）第 337/79 号中未规定的酿酒工艺的某些进口葡萄酒。Sød... 果汁：最高 10 mg/L。糊状物：最高 10 mg/kg。苹果露（不包括苹果酒）：最高 10 mg/L。调味品：最高 10 mg/kg。

- 90/128/EC-欧盟指令 2002/72/EC 及其截止到并包括指令 2004/19/EC 的修正案，与直接接触食物的塑料材料和物品相关。

GMO 状态

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂不含有转基因生物。道康宁没有对转基因有机物进行试验。

使用方法

需要的量

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂在很低的浓度下即有效。在许多系统中，1 至 10 ppm 活性有机硅就足以控制泡沫。可从较高的水平（10 ppm 活性有机硅）开始试验，然后下降到期望的泡沫控制水平。

以下是与 ppm 相当的单位：

3.35 fl oz 于 500 gal 中 = 10 ppm
(99.07 mL 于 1892.65 L 中 = 10 ppm)

6.65 fl oz 于 1,000 gal 中 = 10 ppm
(192.22 mL 于 3785.3 L 中 = 10 ppm)

16.7 fl oz 于 2,500 gal 中 = 10 ppm
(493.87 mL 于 9463.25 L 中 = 10 ppm)

5.0 qt 于 25,000 gal 中 = 10 ppm
(4.7315 L 于 94632.5 L 中 = 10 ppm)

添加消泡剂

要想产生最佳的泡沫控制，必须将消泡剂完全分散在发泡介质中。遵照以下步骤可达到完全的分散：

- 使用前对产品进行搅拌。
- 用 3 至 10 份冷水预先稀释，有助于分散。将消泡剂添加到水中，同时缓慢搅拌。预稀释的材料应当立即使用。如果系统可以提供充分的搅拌来分散消泡剂，则可以添加乳液型消泡剂。
- 如果可能的话，在系统中产生泡沫的点之前添加消泡剂。

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂中包含了一种防止微生物生长的防腐剂。稀释会减弱防腐剂的效果，因此如果稀释后的材料需要储存几天以上，可能需要增加防腐剂。

产品安全信息

本资料不包括安全使用本产品所需的安全信息。操作前，请阅读产品及其安全数据表以及容器标签，以获取有关产品的安全使用、对身体、环境及健康危害的资料。安全数据表可从 XIAMETER® 的网站 WWW.XIAMETER.COM.CN 上查阅。

本产品低于 0°C (32°F) 时会冻结。如果发生了冻结，可以在融化后使用，效果不会受到影响。可能需要进行搅拌。

贮存与运输

产品应当在原始的、未开封的容器中储存于 5°C 至 40°C (41°F 至 105°F) 的温度下。

最新的贮藏寿命信息，请见 XIAMETER 网站中销售规格书下面的产品详情页面。

如需长期储存，可能存在轻微的产品分离倾向；因此，建议在使用 XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂前轻轻搅拌，以保证均匀性。

XIAMETER AFE-1520 乳液型消泡剂在低于 0°C (32°F) 时会冻结。

如果发生了冻结，应当使其在
18°C–29°C (64.4–84.2°F) 下融
化至少一天，并轻轻搅拌，以保证
均匀性。

使用限制

本产品没有经过测试也没有明确声
明可适用于医疗或制药。

有限保证信息-请仔细阅读

此处包含的信息是基于诚信而提供
的，并被认为是准确的。然而，由
于使用本公司产品的条件和方法非
我们所能控制，本信息不能取代客
户为确保道康宁产品安全、有效、
并完全满足于特定的最终用途而进
行的测试。我们所提供的使用建
议，不得被视为侵犯任何专利权的
导因。

道康宁的唯一保证，是产品满足发
货时有有效的道康宁销售规格。

若道康宁违反该保证，您所能获得
的补偿，仅限于退还购货价款或替
换不符合保证的任何产品。

**在适用法律允许的最大限度内，
道康宁特别声明，不作针对特定目
的适用性或适销性的任何其他明示
或暗示的保证。**

**道康宁声明，不对任何间接或附带
性的损害承担责任。**