

Desinfectante. Frutas y verduras.

Propiedades:

Lejía de hipoclorito sódico de calidad alimentaria. Elimina los microorganismos patógenos. Garantiza óptimas condiciones higiénicas.

Modo empleo:

DESINFECCIÓN VEGETALES. Dosificar el producto en agua potable hasta obtener una concentración de cloro activo de 100 mg/litro (10 ml producto / 5 litros agua). Sumergir los vegetales durante 5 minutos y enjuagarlos antes de su utilización. **CLORACIÓN AGUA.** Dosificar el producto hasta obtener una concentración de cloro activo entre 0,2 y 0,6 mg/litro (4-12 ml producto / 1000 litros agua). Los niveles de cloro deben mantenerse a las dosis indicadas para asegurar la desinfección exigida por la normativa vigente. Utilizar el KIT CLORO correspondiente



Formatos
ventas:

5 kg

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Amarillo
Olor:	Característico
Densidad:	1,10+-0,05
pH:	pH 

Aplicaciones:

Indicado para:

Desinfección de vegetales crudos . Potabilización de aguas de consumo.

Establecimientos:

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Catering. Restaurantes. Bares y cafeterías. Centros sanitarios. Residencias geriátricas. Centros educativos.

Dosis:



Desinfec. Verdura



10-15 ml/5l

Composición cualitativa:

Agua. Liberadores de cloro. Sales inorgánicas.



www.sucitesa.com

Acreditaciones



Registros:

Fabricado en U.E.

Información orientativa con fines comerciales. Atenerse a las indicaciones de la etiqueta y de la Ficha de Seguridad para el manejo y empleo del producto. Contactar con nuestro Departamento Técnico para resolver posibles dudas.

