



## Desinfectante. Frutas y verduras.

### Propiedades:

Lejía de calidad alimentaria. Hipoclorito de sodio, solución de 55 g/l de cloro activo a la salida de fábrica. Apta para la desinfección del agua de bebida. 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/l (10ml producto/5 litros agua). Sumergir los vegetales durante 5 minutos y enjuagarlos antes de su utilización. **CLORACION AGUA.** Dosificar el producto hasta obtener una concentración de cloro activo entre 0,2-0,6 mg/l (4-12 ml producto/1000 litros agua). Para obtener 3 mg/l dosificar 6-8 ml producto/100 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:

601593  
5 Kg

### 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:



Frutas y verduras



10-15 ml/5 l

### Composición cualitativa:

Agua. Liberadores de cloro. Sales inorgánicas.

### Registros:

Fabricado en U.E (España)

### Propiedades físicas y químicas:

**Estado físico:** Líquido transparente

**Color:** Amarillo

**Olor:** Característico

**Densidad:** 1,10+-0,05

**pH:**

pH PURE	pH DIL
13	10

### Acreditaciones:



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.