

FOOD CLOR

Desinfectante Uso Alimentaria

PROPIEDADES

Este producto es conforme con la Norma EN 901 de productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Producto de alto poder desinfectante y amplio espectro bactericida y germicida. Elimina eficazmente gérmenes y bacterias en frutas y verduras. También se puede utilizar en la cloración de agua para consumo humano. Apto para la industria alimentaria.

DOSIFICACION Y MODO DE EMPLEO

Cloración de agua:

Diluir 6 c.c.- 6,5 c.c. / 100 lts. para obtener; 3 ppm aproximadamente de cloro activo

Desinfección de verduras:

- Preparar una disolución de 15 -20 c.c. por cada 10 lts. de agua.

- Sumergir los alimentos a tratar y mantener en remojo de 5 -15 minutos a temperatura ambiente. Posteriormente aclarar con agua y escurrir.

COMPOSICION QUIMICA CUALITATIVA

Hipoclorito sódico en disolución

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Aspecto: Líquido transparente.
Color: Amarillento.
pH (5%): 11.0
Densidad (20°C): 1.080 grs/cc
Otros: contenido en cloro: 45 g/l

PRESENTACION

Envases de 5 lts.

