

## 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:

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:**

Desinfec. Verdura



10-15 ml/5 l

**Composición cualitativa:**

Agua. Liberadores de cloro. Sales inorgánicas.

**Registros:**

Fabricado en U.E.

**Propiedades físicas y químicas:**

<b>Aspecto:</b>	Líquido transparente
<b>Color:</b>	Amarillo
<b>Olor:</b>	Característico
<b>Densidad:</b>	1,10+-0,05
<b>pH:</b>	11

**Acreditaciones:**