

FOOD CLOR

Desinfectante Uso Alimentar



Este producto está en conformidad con la NORMA UNE- EN 901 de productos químicos utilizados no tratamento de água destinada ao consumo humano. Produto de alto poder higienizante e amplo espectro bactericida e germicida. Elimina eficazmente germes e bactérias em frutas e verduras. Também pode-se utilizar como cloro na água para uso humano. Apto para a indústria alimentícia.



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Cloração da água: Diluir 6-7mL / 100L para obter; aproximadamente 3 ppm de cloro ativo. Como agente de tratamento de água para lavagem de frutas e legumes frescos ou congelados: Diluir 1-3mL / 10L de água. Mergulhar os alimentos a tratar e deixar de molho durante 5 a 15 minutos à temperatura ambiente. De seguida, enxaguar com água e escorrer, assegurando o cumprimento do limite máximo de resíduos de clorato estabelecido no Regulamento (CE) n.º 396/2005. Não exceder 18mL / 10L de água.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: líquido transparente
 Cor: amarelado
 Densidade: 1.080 g/mL a 20°C
 pH: 11.0 (5%)



Tª Inflamação: N.A.
 Viscosidade (cPs, 20°C): N.A.
 Carência Química de Oxigénio (CQO): N.A.
 Teor de Fósforo (P): N.A.
 Outros: N.A.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA QUALITATIVA

Hipoclorito de sódio: 4,9 % p/p
 Adjuvantes e Água qs: 100%

APRESENTAÇÃO



Recipientes de 5 L.