FOOD CLOR

Hygiènisant pour Industrie Alimentaire

PROPRIÉTÉS

Ce produit est conforme à la norme EN 901 des produits chimiques utilisés dans le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine. Produit à haut pouvoir hygiènisant. Il élimine efficacement germes et bactéries de fruits et de légumes. On peut aussi l´utiliser dans la chloration d´eau pour la consommation humaine.

MODE D'EMPLOI

Chloration d´eau:
Diluer 6 c.c.- 6,5 c.c. / 100 Lit pour obtenir; 3 ppm approx. De chlore actif

Hygiènisation de légumes:
- préparer une dissolution de 15 - 20 c.c. dans chaque 10 Lit d´eau.
- tremper les aliments à traiter et maintenir en trempage de 5 à 15 minutes, à température ambiante. Ensuite rincer avec de l´eau et égoutter.

COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Solution d'hypochlorite de sodium

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect:	Liquide transparent.
Couleur:	Jaune.
pH (5%):	11.0
Densité	1.080 grs/cc
Autres:	contenido en cloro: 45 g/l

PRÉSENTATION

Récipients de 5 et 20 Lit.



En cas d'accident, consulter le service médical d'information toxicologique : 01 40 05 43 28
N° FAB 63.393

Société Cetrtifiée
ISO 9001- ISO 14001
par BUREAU VERITAS

Parc Industrial Ciutat de Carlet
C/ Garbí, 20 46240 Carlet / Valencia/ Espagne
Tel. +34 96 255 81 05 - Fax +34 96 255 81 06
quimxel.com - info@quimxel.com