

biover

ADITIVO CLORADO



CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Líquido fluido transparente
Color: Ligeramente amarillo
Olor: A cloro
Densidad: (T=20C°) 1,020 - 1,030
PH: >12

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación.



PROPIEDADES

Producto a base de hipoclorito con amplia actividad antibacteriana, que reduce el número de microorganismos que habitan en los vegetales. Apto para la desinfección del agua de bebida.



APLICACIONES

Producto a base de hipoclorito cuya dilución se utiliza para la preparación y limpieza de vegetales crudos para ensaladas en empresas del sector alimentario.
"Apto para uso en la industria alimentaria."



MODEO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

Sumergir los vegetales que vayan a ser consumidos en crudo en una mezcla de producto con agua, durante 5 minutos, aclarando posteriormente con abundante agua, preferentemente a chorro, por el efecto de arrastre.
Dosis de uso 9 - 10 gr por litro de agua potable.
Comprovar mediante las tiras "Chlorine Test" que la cantidad de ppm esté entre 70 y 200 ppm en el baño, según el volumen de material a desinfectar y el grado de desinfección que se desee.

Número R.O.E.S.P. : B-0258-E



PRESENTACIÓN

Envase de 5 Kg.
Envase de 5 Kg. Caja de 4 envases.



COMPOSICIÓN:

Hipoclorito de sodio Menos del 5%



PRECAUCIONES

Información completa sobre los riesgos, la manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad del producto.

"¡Atención! No utilizar junto con otros productos, pueden desprender gases peligrosos (cloro)"

"No ingerir"

"En contacto con ácidos libera gases tóxicos"

En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 91 562 04 20.

Restringido a usos profesionales



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en envases originales cerrados, al abrigo de la luz solar y lejos de temperaturas extremas.



INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los tensioactivos utilizados en este producto son biodegradables de acuerdo al Reglamento 648/2004/CEE.



CERTIFICADOS

Empresa Certificada por TÜV Nord Cert con nº 44 100 120574 en ISO 9.001 y nº 44 104 120574 en ISO 14.001.

Fecha Rev.: 16/11/2020

Revisión: 4

