

## 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.

