

# Chlor FV

Lavado de frutas y verduras



MASSFOOD®

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Características:

Preparado para lavar frutas y verduras en industria alimentaria. Chlor FV esta estudiado para conseguir con una reducida dosis, una elevada eficacia. No contiene olores desagradables que afecten al sabor del producto tratado.

### Forma de empleo:

Desinfección de frutas y verduras:

1. Limpiar los vegetales con agua hasta eliminar cualquier resto de tierra o suciedad.
2. Añadir 10 ml de desinfectante especial verduras por cada 5L de agua (para cantidades de agua distintas, añadir el producto en proporción).
3. Introduzca las frutas/verduras en la solución preparada, sumergiéndolas en su totalidad. Manténgalas mínimo dentro de la solución 5 minutos para conseguir una total desinfección.
4. Enjuague la fruta/verdura y estará lista para su consumo manteniendo integras sus propiedades.

### Datos técnicos:

Hipoclorito de sodio, solución de 40 g de cloro activo por litro a la salida de fábrica.

Elevada eficacia con bajas dosis de producto. Sin olores desagradables.

Contiene: Inferior al 5%: Blanqueantes clorados.  
(Hipoclorito de sódio) Hipoclorito de sodio: 3,8%

### Formato de venta:

Bidones apilables de 20 litros.

\*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

Nº FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación. Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.



induquim

Fabricando un mundo más limpio



COPIA CONTROLADA