

CUISINES ASEPCLOR



⊕ **Conditionnement:**
Bidon de 10L Cod. 1020411

Lessive d'usage alimentaire avec un 4% en chlore actif pour la potabilisation de l'eau de boisson et la désinfection des légumes.

CONSEILS D'UTILISATION:

Désinfection de légumes: 1,8-2,5 g d'ASEPCLOR par litre d'eau.

Pour la désinfection de légumes on recommande:

- > 80-100 ppm de chlore actif environ 10 minutes
- > 200 ppm de chlore actif un temps maximum de 5 minutes

Bien rincer les légumes avec de l'eau de boisson après la désinfection.

Potabilisation de l'eau: 25 g d'ASEPCLOR par m³ d'eau afin d'atteindre une concentration de chlore résiduel d'1 mg/l.

CARACTERISTIQUES:

- > Vaste spectre germicide.
- > En l'utilisant à pH alcalin, le chlore est plus stable et facilite les opérations de nettoyage.
- > Risque de corrosion de surfaces en fer, aluminium et zinc.
- > Ses composants sont conformes aux règlements RD 140/2003 et SCO/3719/05 qui établissent les critères sanitaires pour l'eau de boisson.
- > Peu stable à la chaleur. Conserver dans un endroit frais et à l'écart de la lumière.
- > Registre Sanitaire Alimentaire R. G. S. 37.00068/B et RSIPAC 37.4023/CAT.
- > Registre Sanitaire R.G.S. 31.02113/B et RSIPAC 31-04670/CAT.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:

- > Liquide transparent de couleur jaunâtre et odeur à chlore.
- > Densité à 20°C: 1,07 ± 0,02 g/cm³
- > Contient 47± 5 g/l (4,4 ± 0,5%) de chlore actif (quand est sortie de l'usine).

MESURES DE PREVENTION:

Consulter la fiche de données de sécurité.
Ne pas mélanger de produits chimiques purs.

Ce document est fourni à titre d'information, il peut être modifié sans préavis. La société PROQUIMIA décline toute responsabilité pour une utilisation non conforme du produit.


PROQUIMIA
Produits Intelligents

↳ Ctra. de Prats, 6
08500 VIC (Barcelona)
Tel. (34) 93 883 23 53
Fax (34) 93 883 20 50
www.proquimia.com

