

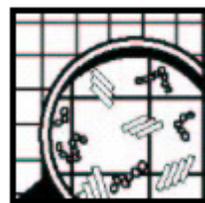
Mikrochlor liquid

Lixívia



- Hipoclorito de sódio, solução de 43 g de cloro activo/litro, à saída de fábrica.

- Elimina riscos de transmissões de infecções.



Mikrochlor liquid

Lixívia

Aplicações

Produto indicado para a desinfecção de vegetais crus e água.

Concentração:

Utilização através de doseamento automático ou manual.

Modo de aplicação (desinfecção de água):

Para a desinfecção da água, adicionar 14 gotas de Mikrochlor liquid por cada 10 litros de água. Deixar actuar 30 minutos antes de consumir.

Modo de aplicação (desinfecção de vegetais crus):

Preparar uma solução de água com Mikrochlor à concentração indicada para a desinfecção. A concentração mínima de cloro activo recomendada é cerca de 70 ppm em ião hipoclorito (cerca de 1,7 g Mikrochlor/L de água).

Submergir por completo os vegetais na solução durante 5 minutos.

Retirar os vegetais e passar abundantemente por água corrente potável.

Propriedades:

Elimina o risco de transmissão de infecções alimentares.

Garante a eliminação efectiva de salmonela, Shigela, Escherichia, estreptococcus e outros agentes patogénicos.

Pode utilizar-se também para a desinfecção de utensílios de cozinha.

Características Físico-Químicas

Contém, entre outros ingredientes:

Inferior a 5% branqueadores à base de cloro (expresso em hipoclorito de sódio)

Aspecto

Líquido amarelado. Transparente

Segurança

Para mais informações consultar o rótulo do produto e folha de dados de segurança do mesmo

Em caso de contacto com ácidos liberta gases tóxicos clorados.

pH Directo: aprox



Armazenamento

Condições de armazenamento

Manter a uma temperatura entre 10 e 30°C.

Não misturar com nenhum outro produto

Acondicionamento

Caixa de 4 embalagens de 4 L



ECOLAB®