



DiverContact P5

Adjuvante tecnológico

Descrição

DiverContact P5 é um adjuvante tecnológico para a desinfecção dos produtos alimentícios de 4a gama

Propriedades

- DiverContact P5 é uma solução estabilizada de ácido peracético a 5%.
- DiverContact P5 foi especialmente formulado para ser utilizado como adjuvante tecnológico para produtos alimentícios de 4a Gama (frutas e vegetais), ervilhas e feijão verde para conservas e espinafres branqueados destinados a congelação.
- DiverContact P5 aplica-se como adjuvante tecnológico para a descontaminação de produtos de origem vegetal.
-

Benefícios

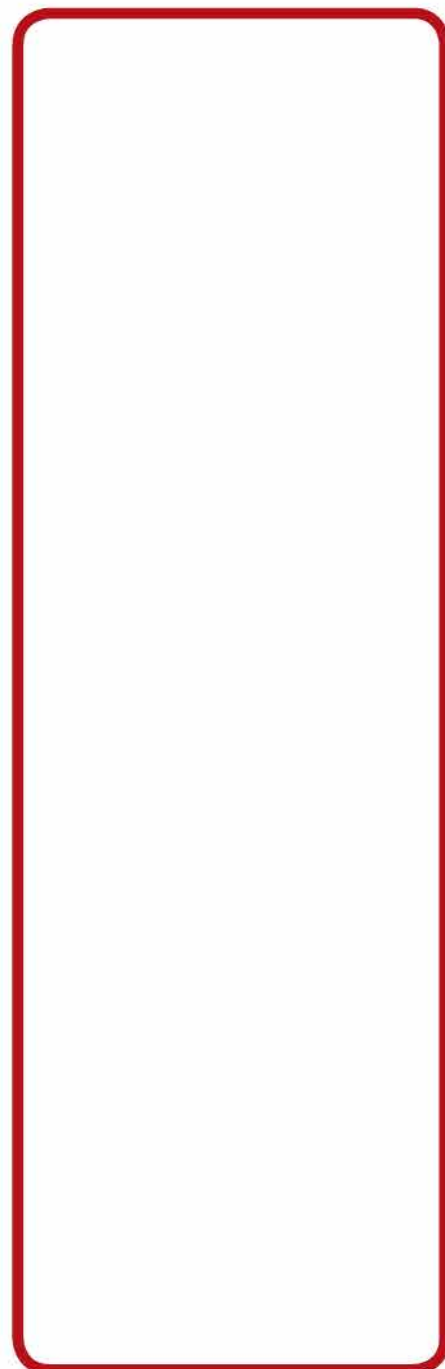
- Alta estabilidade, que evita a perda de ácido peracético ao longo do tempo assegurando a concentração adequada de peracético para a desinfecção.
- Cumpre a legislação francesa de adjuvantes tecnológicos (Arreté de 19 Outubro 2006 e suas posteriores modificações) aplicada em processos denominados de 4ª Gama.
- Devido ao processo de reconhecimento mútuo DiverContact P5 pode ser aplicado como um adjuvante nas utilizações a seguir enumeradas seguindo as exigências da lei francesa.

Instruções de Utilização

DiverContact P5 usado como adjuvante tecnológico para a descontaminação de produtos de origem vegetal pode ser aplicado entre 0,15-1% (80-500 ppm de ácido peracético) na cuba de lavagem. A concentração de APA deve ser mantida nos banhos de lavagem para assegurar a descontaminação. Em função da situação e resultados podem ser estabelecidas/aplicadas doses menores.

Dose máxima de APA no banho é de 500 ppm.

As frutas e vegetais devem ser enxaguadas obrigatória e abundantemente em água potável depois do tratamento.





DiverContact P5

Adjuvante tecnológico

Dados técnicos

Aspeto:	Líquido transparente incolor
Densidade relativa a (20°C):	1,11 (aprox.)
pH 1%:	3,1 (aprox.)
Teor em Azoto (N):	isento
Teor em Fósforo (P):	<0,1 gr/kg

Os dados acima descritos são típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificação de um lote específico.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Armazenar na embalagem de origem fechada (quando aplicável), ao abrigo de temperaturas extremas.

Um guia completo sobre manuseamento e classificação deste produto, é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança.

Compatibilidade do produto

DiverContact P5 é seguro para ser utilizado em todos os tipos de materiais que normalmente se encontra presentes na indústria agrolimentar de bebidas e processamento de alimentos. Em caso de dúvida é aconselhável testar individualmente nos materiais antes de utilização prolongada.