

BIO CHLOR 10

INFORMACION TECNICA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Por su acción germicida es útil para desinfección de frutas y verduras, superficies de contacto con alimentos y utensilios de trabajo. Este producto puede ser utilizado en plantas procesadoras de alimentos y restaurantes.

DOSIFICACIÓN Y USO:

Debido a la gran variedad de aplicaciones que tiene BIO CHLOR 10 la dosificación es muy variada.

USOS	DOSIFICACION		TIEMPO DE EXPOSICION
	ppm	En ml/L de agua	
Desinfección de frutas y verduras	25 ppm de Cl_2	0.31	3 minutos
Desinfección de utensilios	50 a 100 ppm de Cl_2	0.62 a 1.24	3 minutos
Desinfección de superficies y cepillarías	100 a 200 ppm de Cl_2	1.24 a 2.48	3 minutos

Para uso en máquinas lava lozas se recomienda que la temperatura de la máquina sea menor de 40°C. Nuestro representante puede asesorarlo para la elección de una dosificación manual o automática conveniente de acuerdo a sus necesidades.

PRECAUCIONES DE USO:

Es un producto no compatible con ácidos. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua por 10 minutos, si persisten las molestias consultar a su medico. En caso de contacto con la piel, retirar con agua los restos del producto. En caso de ingestión accidental, no inducir el vomito, tomar abundante agua y consulte a su medico.

EMPAQUE:

Garrafrones de polietileno de 4 y 20 L.

ALMACENAJE:

Almacenar los contenedores perfectamente cerrado en un lugar seco y a la sombra. Apartado de productos ácidos.

CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS:

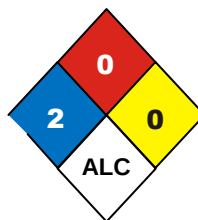
APARIENCIA: Líquido transparente amarillento.

DENSIDAD: $1.15 \pm 0.05 \text{ g/cm}^3$

pH solución al 1%: 11.00 ± 0.50

BIODEGRADABILIDAD: Total

REGISTROS:



SALUD: MODERADO
INFLAMABILIDAD: MINIMO
REACTIVIDAD: MINIMO
ESPECIFICO: ALCALINO