

S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 09/12/22

Agent de décontamination des légumes en trempage avant rinçage

Caractéristiques physico-chimiques :

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Aspect | Liquide limpide |
| Couleur | Légèrement jaune |
| Odeur | Non renseigné |
| pH à 10g/l | ≈ 7,6 |
| pH pur | ≈ 12,1 |
| Masse volumique | 1,023±0,01 g/cm ³ |
| Point de congélation | Non disponible |

Propriétés :

Procédures de contrôle recommandées :
Solution d'hypochlorite de sodium à 1.55 % de chlore actif

Application :

Mode d'emploi :

Dose maximale autorisée : 5 ml de produit par litre de bain de chloration (conformément à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).
Temps de contact : 5 minutes
Rinçage obligatoire.

Paramètres de contrôle :

Merci de vous rapprocher de votre conseiller pour toute demande relative aux paramètres de contrôle.

Conditionnements :

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-------------------|
| Jerrican | 5l | Jaune | 5,2kg | (carton 4x5,2 kg) |
| pack (2x5L) | 10l | | 10,4kg | |
| Jerrican | 22l | Jaune | 23kg | |

Qualité - Sécurité :

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur INTERNET : <http://www.kersia-group.com>

S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 09/12/22

Réglementation

Ce produit est conforme à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.