

CHLORINE

Rinçage assainissant chloré des légumes et fruits



Applications

- ✓ Légumes crus
- ✓ Fruits avec la peau

Propriétés

- ✓ Dissout et décroche la saleté et la poussière
- ✓ Ne laisse pas de traces toxiques et n'altère pas les qualités nutritives et organoleptiques des aliments
- ✓ Permet une meilleure conservation des fruits et légumes lors de leur préparation

Mode d'emploi et dosage

- ✓ Laver et tremper les fruits et légumes dans de l'eau claire pendant 15 min
- ✓ Egoutter les fruits et légumes
- ✓ Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter 30 ml dans 50 litres d'eau
- ✓ Immerger les fruits et légumes. Attendre quelques minutes et les rincer abondamment à l'eau potable, puis les égoutter

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Consulter la fiche de données de sécurité du produit avant toute utilisation
 - ✓ Ne pas mettre en contact avec un acide
 - ✓ Tenir hors de portée des enfants

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide jaune clair
- ✓ pH : 12.5
- ✓ Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. (Arrêté du 08/09/99)

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) - Jerrican 20 L

* Plus de conditionnements sur demande



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr