

## CHLORINE

Rinçage assainissant chloré des légumes et fruits



### Applications

- ✓ Légumes crus
- ✓ Fruits avec la peau

### Propriétés

- ✓ Elimine les bactéries, les insectes, les limaces et les moisissures
- ✓ 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
- ✓ La désinfection des fruits et légumes est recommandée dans les protocoles HACCP

### 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

- ✓ Utiliser les biocides avec précaution
- ✓ 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

## Biocide

- ✓ Auxiliaire technologique pour le traitement des légumes et des fruits. Conforme à la législation règlementant la désinfection des fruits et légumes (arrêtés du 19/10/2006 et du 13/01/2011).
- ✓ Solution aqueuse d'hypochlorite de sodium
- ✓ N° déclaration inventaire : 35597
- ✓ TP02 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides

