

HIPOCLORITO SÓDICO

REF (25 L): 390087

REF (1000 L): 390145

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto:	Líquido
Color:	Amarillo verdoso
Densidad a 20°C:	1.235 g/cc
pH (10%):	11-13
Solubilidad:	Totalmente miscible
Composición (cloro libre):	150 g/lt (salida fábrica)

PRESENTACIÓN

- | | |
|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 500 mL | <input checked="" type="checkbox"/> 25 L |
| <input type="checkbox"/> 750 mL | <input type="checkbox"/> 150 L |
| <input type="checkbox"/> 1 L | <input checked="" type="checkbox"/> 1000 L |
| <input type="checkbox"/> 5 L | |

ALMACENAMIENTO

Almacenar en sus envases de origen tapados. Evitar temperaturas extremas.

DESCRIPCIÓN

El **Hipoclorito Sódico** es un coadyuvante alimentario que se utiliza para el lavado y desinfección de frutas y verduras durante el proceso de elaboración y transformación en la industria alimentaria.

PROPIEDADES

El **Hipoclorito Sódico** tiene, como producto alcalino clorado, un gran poder higienizante y se usa para limpiar y desinfectar las frutas y verduras en la industria alimentaria. Para ello el producto se dosifica en continuo en el tanque de lavado de las mismas.

APLICACIONES

El **Hipoclorito Sódico** se adiciona al tanque de lavado mediante equipos de dosificación automática. Después frutas y verduras son aclaradas con abundante agua potable.

Fecha edición:	13/07/2012
Versión:	2
Página:	1/2



HIPOCLORITO SÓDICO

REF (25 L): 390087

REF (1000 L): 390145

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

El producto se adiciona al proceso de lavado y desinfección de frutas y verduras a través de equipos de dosificación automática, que garantizan la concentración necesaria para el fin buscado. Finalmente se procede a aclarar las frutas y verduras con abundante agua potable.

ADVERTENCIAS

Producto corrosivo para los metales.

INFORMACIÓN MEDIO AMBIENTAL

Las Materias Primas que SPB utiliza en sus productos, cumplen con los criterios de Desarrollo Sostenible que promueve el "Proyecto Charter para la Sostenibilidad".

Los tensoactivos contenidos en esta preparación cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento (CE) nº 648/2004 sobre detergentes.

PRECAUCIONES

Consulte la Ficha de Seguridad del Producto.

Fecha edición:	13/07/2012
Versión:	2
Página:	2/2

