

FRUIT CLOR

SANITIZANTE CLORADO PARA FRUTAS Y VERDURAS

Código I-29-187, Versión 2, Enero 13 2024

DESCRIPCIÓN GENERAL.

Sanitizante a base de hipoclorito de sodio estabilizado al 6%.

BENEFICIOS Y ATRIBUTOS.

- Producto con **M.P** aprobadas por la **FDA**.
- Es un excelente desodorizador para aquellos que prefieren la sensación sanitizante del cloro
- Reduce bacterias como E. Coli y estafilococcus aureus, entre otras.
- Amplio espectro contra bacterias patógenas
- No altera el color, sabor ni la textura.

APLICACIONES.

Es un sanitizante y desinfectante a base de hipoclorito de sodio estabilizado. Útil en la desinfección de equipos de contacto directo, desinfección de ambiente, destrucción de hongos y levaduras, clorinación de agua, desinfección de frutas y hortalizas. Recomendado para uso en casinos, restaurantes, cocinas, procesadoras de frutas y verduras, etc.

INSTRUCCIONES DE USO / DILUCIÓN.

Preparar la solución necesaria para desinfectar frutas y verduras diluyendo 3.3 ml a 10 ml de producto **FRUIT CLOR** por cada litro de agua potable (200 ppm – 600 ppm respectivamente).

Vierta la solución en un recipiente para inmersión, atomizador o bomba rociadora para realizar la desinfección por aspersión. **Tiempo de acción:** 5 a 15 minutos.

Para concentraciones iguales o inferiores a 5 ml por litro de agua (300ppm), **NO requiere enjuague**.

En caso de requerir información adicional de dosificaciones solicitar la **curva de dosificación** con su asesor.

Somos la **Química** en su **Industria**



FRUIT CLOR

SANITIZANTE CLORADO PARA FRUTAS Y VERDURAS

Código I-29-187, Versión 2, Enero 13 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Apariencia: Liquido transparente.
Color: Incoloro a ligero amarillo.
Olor: Característico.
Gravedad especifica: 1.010 – 1.020
pH (100%): 10.0 – 11.0
Hipoclorito de sodio (%): mín.5
Alcalinidad (%): <0.7
Solubilidad en agua: Completa
Viscosidad: No viscoso.
Ingrediente activo: Hipoclorito de sodio.
CAS N°: 7681-52-9

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

Estabilidad: Normalmente estable. Dos años en condiciones normales de almacenamiento.
Condiciones a evitar: La solución se descompone lentamente. La descomposición es acelerada por el calor (temperaturas mayores de 40 °C) y por la luz.
Incompatibilidad con otros materiales: Compuestos de nitrógeno (amoníaco, urea, aminas, isocianuratos). Con sales de amonio en medio ácido forma tricloruro de nitrógeno explosivo. Con metanol forma metil hipoclorito explosivo. Con ácido clorhídrico libera cloro. Algunos metales como cobre, níquel y cobalto aceleran la descomposición del hipoclorito de sodio.
Productos de descomposición peligrosos: Cloro, oxígeno, clorato de sodio.
Polimerización peligrosa: No ocurre.

PRESENTACIONES.

Caneca de 20, 60 y 208 litros.

Somos la **Química** en su **Industria**

