

WAN

cocinas

Grupo
HELEO

WAN Akuaclor

Tratamiento uso alimentario

características

WAN AKUACLOR es un poderoso desinfectante basado en cloro altamente estabilizado, obtenido a partir de agua depurada y desmineralizada. Es un oxidante clorado, de amplia acción desinfectante tanto bactericida como germicida. Esta especialmente indicado para la desinfección de frutas y verduras. Aplicable también en la cloración de agua para consumo humano.

presentación

Envases de 5 lts.

composición química

hipoclorito sodico en disolucion



modo de empleo

Cloración de agua:

Diluir 6-7mL / 100L para obtener; 3 ppm aprox. de cloro activo.

Como agente de tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas frescas o congeladas:

Disolución de 1-3mL / 10L de agua. Sumergir los alimentos a tratar y mantener en remojo de 5 a 15 minutos a Temperatura ambiente. Posteriormente aclarar con agua y escurrir, asegurando que se cumple con el nivel máximo de residuo de clorato establecido en el Reglamento (CE) nº 396/2005. No sobrepasar los 18mL / 10L de agua.

propiedades físico químicas

Aspecto: Líquido transparente.
Color: Amarillento.
pH (5%): 11.0 ± 0.5
Densidad(20 °C): 1.080 ± 0.007 gr/cc
Tª INFLAMACION: °C
OTROS: CONTENIDO EN CLORO: 40 - 50 g/L

En caso de accidente consultar al **SERVICIO MEDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**, teléfono 91 562 04 20