



Fiche Technique

Univers de la cuisine



RINÇAGE ASSAINISSANT CHLORÉ FRUITS & LÉGUMES 5L



- ✓ Liquide chloré pour le rinçage assainissant des fruits & légumes
- ✓ Elimine les bactéries, les insectes, les limaces et les moisissures
- ✓ Dissout et décroche la saleté et la poussière
- ✓ N'altère pas les aliments et permet une meilleure conservation
- ✓ Utilisable en protocole HACCP



RINÇAGE ASSAINISSANT CHLORÉ FRUITS & LÉGUMES 5L

CARACTÉRISTIQUES

- Liquide chloré pour le rinçage assainissant des fruits et des légumes crus avec la peau.
- Elimine les bactéries, les insectes, les limaces et les moisissures.
- 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.
- Aspect : liquide fluide jaune très clair.
- pH : 11,50.
- Densité : 1,03 ± 0,01.
- Contient : solution aqueuse d'hypochlorite de sodium à 2,6% de chlore actif (m/m) : CAS n° 7681-52-9.

MODE D'EMPLOI

- Laver et tremper les fruits et légumes dans de l'eau claire pendant 15 minutes.
- Egoutter les fruits et légumes.
- Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter 3ml de produit dans 1 litre d'eau.
- Immerger les fruits et légumes. Attendre quelques minutes et les rincer abondamment à l'eau potable, puis les égoutter.

CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Rinçage assainissant chloré fruits & légumes 5L	PV00454002	3661290045408	3	12	48	4