

# CLORO

## HOJA TECNICA DE PRODUCTO

Limpiador, sanitizante para plantas de proceso de alimentos

### DESCRIPCION

Es un producto multilimpiador sanitizante de todo tipo de superficies en una planta de proceso de alimentos (mesas de trabajo, paredes, pisos, instrumentos de corte y equipos de proceso) que elimina bacterias y gérmenes. Se recomienda para lavar y sanitizar superficies en contacto con alimentos, pisos y paredes, entre otros.

### ESPECIFICACIONES

Aspecto.....Claro Gravedad específica.....1.07 – 1.14 gm/ml  
Olor.....Característico pH.....10 - 14  
Estado físico.....Líquido  
Solubilidad.....Soluble en agua fría

\* Las tolerancias son típicas y están sujetas a las tolerancias usuales de la fabricación.

### INSTRUCCIONES DE USO

Para limpieza de superficies utilice solución de 100 a 400 ppm, para sanitización se recomienda una solución a 200 ppm de ingrediente activo. Aplique la solución elegida con atomizador, espumador y dosificadores, enjuague 15 minutos después de su aplicación, aplique un lubricante grado alimenticio para evitar corrosión en superficies ferrosas. *Se recomienda enjuague en todas las superficies que tienen contacto con alimentos antes de volver a usar, al utilizar diluciones mayores a 200 ppm de ingrediente activo.*

Para preparar las soluciones recomendadas utilice las cantidades sugeridas según concentración de Cloro:

Solución de Cloro	Volumen en mililitros (ml) de Cloro por galón de agua			
	Cloro al 1%	Cloro al 3%	Cloro al 6%	Cloro al 12%
100 ppm	38 ml	13 ml	6 ml	3 ml
200 ppm	76 ml	25 ml	13 ml	6 ml
400 ppm	151 ml	50 ml	25 ml	13 ml

Nota: Cálculos realizados en base a cloro 1% aproximadamente 10,000 ppm

#### Sanitización de Pisos y Paredes

Utilice solución a 200 ppm. Para pisos limpie completamente el área, aplique con trapeador. No enjuague, para terminar pase el trapeador ligeramente húmedo y deje secar. Esta dilución puede aplicarla también sobre las paredes, con atomizador, espumador, trapo, esponja o franela.

Nota: Las diluciones sugeridas pueden variar de acuerdo a la industria, normas del país o requerimientos del cliente.

\* Vea la instrucciones de la etiqueta y el MSDS para uso completo.



# MANUQUINSA

H & H MANUFACTURAS QUIMICAS Y SERVICIOS S.A.

Restaurante Munich 1 c. al lago, 3 1/2 c. abajo M/D, Managua, Nicaragua.

PBX: (505) 2264-2313 • Telefax: (505) 2254-6208

Apdo. Postal # 2159 • Email: gerencia@manuquinsa.com.ni

Email: gerenciamqi@manuquinsa.com.ni • www.manuquinsa.com.ni