

CL-100 CLORO GRADO ALIMENTICIO

HOJA TECNICA DE PRODUCTO

Limpiador líquido sanitizante para plantas de proceso de alimentos, Hipoclorito de Sodio

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 Solubilidad.....Soluble en agua
Olor.....Característico Densidad.....1.0 – 1.15 gm/ml
Estado físico.....Líquido pH.....12 - 14

* 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	7 ml	4 ml
200 ppm	76 ml	26 ml	13 ml	7 ml
400 ppm	152 ml	51 ml	26 ml	13 ml
2000 ppm	757 ml	253 ml	127 ml	64 ml
5000 ppm	1893 ml	631 ml	316 ml	158 ml

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 1c. al Norte, 3 1/2c. al Oeste, M/D,
Managua, Nicaragua.

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

gerencia@manuquinsa.com.ni • www.manuquinsa.com.ni