

Hipoclorito Sódico



Cleanity®

Cleanity Premium

Descripción

El Hipoclorito Sódico es un coadyuvante alimentario que se utiliza para el lavado y desinfección de frutas y verduras durante el proceso de elaboración y transformación en la industria alimentaria.

Características

El Hipoclorito Sódico tiene, como producto alcalino clorado, un gran poder higienizante y se usa para limpiar y desinfectar las frutas y verduras en la industria alimentaria. Para ello el producto se dosifica en continuo en el tanque de lavado de las mismas.

Producto corrosivo para los metales.

Propiedades físico-químicas

Aspecto	Líquido
Color	Amarillo verdoso
Densidad a 20°C	1,235 g/cc
pH (10%)	11 - 13
Solubilidad	Totalmente miscible
Composición (cloro libre)	150 g/L (salida fábrica)

Modo de empleo

Pulverización: Se adiciona al tanque de lavado mediante equipos de dosificación automática. Después frutas y verduras son aclaradas con abundante agua potable.

Máquinas automáticas de lavado: El producto se adiciona al proceso de lavado y desinfección de frutas y verduras a través de equipos de dosificación automática, que garantizan la concentración necesaria para el fin buscado. Finalmente se procede a aclarar las frutas y verduras con abundante agua potable.

Precauciones e información medioambiental

Consulte la Ficha de Seguridad del Producto.

Las Materias Primas utilizadas cumplen con los criterios de Desarrollo Sostenible que promueve el "Proyecto Charter para la Sostenibilidad".

Los tensoactivos contenidos en esta preparación cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento (CE) nº 648/2004 sobre detergentes.

Versión. 3

Cleanity S.L - Polígono Industrial de Cheste, vial 6 - 46380 Cheste (Valencia) SPAIN

Tel.: +34 96 251 41 53 - info@cleanity.com - www.cleanity.com