

# DISH

## **Detergente neutro multiusos**



Producto de carácter neutro, indicado en multitud de aplicaciones (limpieza de superficies, lavado de vajillas, cristales, etc.). Apto para la industria alimentaria.



## **DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO**

Las dosis usuales oscilan entre 40-60 gr. por litro de agua.



## **COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA**

- Tensioactivos aniónicos
- Tensioactivos no iónicos
- Tensioactivos anfotéricos
- Emolientes
- Perfumes
- Espesante
- Colorantes
- Conservantes



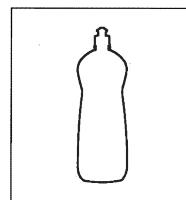
## **PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

Aspecto:	líquido transparente
Color:	amarillo
Densidad:	1.020 g/cc a 20°C
pH:	6.0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
← ÁCIDOS NEUTROS ALCALINOS →

T <sup>a</sup> Inflamación:	N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C):	1000
Demanda Química de Oxígeno (DQO):	N.A.
Contenido en Fósforo (P):	N.A.
Otros:	N.A.

## **FORMATO DE PRESENTACIÓN**



Envases de 1,5 L.  
Envases de 5 L.



Ed: AA/24  
08/05/2024

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 N° FAB 63.393