

# FOOD CLOR

## Coadyuvante alimentario



Este producto cumple con la Norma UNE-EN 901 de productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano y con los criterios de pureza generales establecidos en el RD 773/2023 que regula los coadyuvantes tecnológicos de uso alimentario. Actúa acondicionando el agua empleada para el lavado de frutas y hortalizas. También se puede utilizar en la cloración de agua para consumo humano. Apto para la industria alimentaria y colectividades.



### DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Cloración de agua: Diluir 6-7mL / 100L para obtener; 3 ppm aprox. de cloro activo. Como agente de tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas frescas o congeladas: Disolución de 1-3mL / 10L de agua. Sumergir los alimentos a tratar y mantener en remojo de 5 a 15 minutos a Temperatura ambiente. Posteriormente aclarar con agua y escurrir, asegurando que se cumple con el nivel máximo de residuo de clorato establecido en el Reglamento (CE) nº 396/2005. No sobrepasar los 18mL / 10L de agua.

### FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 5 L.

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

Ed: AA/24  
22/05/2024



### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto:	líquido transparente
Color:	amarillento
Densidad:	1.080 g/mL a 20°C
pH:	11.0 (5%)
	← ACIDOS NEUTROS ALCALINOS →

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



### COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Hipoclorito sódico: 4,9% p/p  
Coadyuvantes y Agua csp: 100%