

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.



PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

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

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

Tª Inflamación: N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C): N.A.
Demanda 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%