



**Industrial
Jabonera
del Valles S.A.**

Pol. Ind. Riera de Caldes.
Avda. Camí Reial, 20-22
08184 Palau-S i Plegamans.
Barcelona (España).

T. +34 93 864 45 42
F. +34 93 864 33 52
jabonera@industrialjabonera.com
www.industrialjabonera.com

FICHA TÉCNICA

CLOR 65

PRODUCTO PARA DESINFECCIÓN DE AGUAS PARA EL LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS



COMPOSICION

Producto líquido formulado a base de hipoclorito sódico puro y agua desionizada, con un contenido en cloro activo superior a 60 gramos por litro.

PROPIEDADES

CLOR 65 es una solución acuosa de hipoclorito sódico de elevada pureza de aplicación general en la higiene en la industria agroalimentaria.

CLOR-65 cumple la norma UNE EN-901:2007 y está especialmente indicado para la desinfección de aguas para el lavado de frutas y verduras.

MODO DE EMPLEO

Dosificar del orden de 5 ml por cada 100 litros de agua.

ADVERTENCIAS

Muy tóxico para los organismos acuáticos. Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. Puede ser corrosivo para los metales. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Evitar su liberación al medio ambiente. EN CASO DE INGESTION: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito. EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitarse inmediatamente las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua o ducharse. EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar. Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA o a un médico. Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Contiene: Hipoclorito de sodio.

PRODUCTO EXCLUSIVO PARA USO PROFESIONAL

Revisión / Fecha: 3 / 23 de octubre de 2014

- Fabricado en España -

