

Auxiliaire de traitement des légumes PRO LINE



PL5ATL est un auxiliaire pour le traitement des légumes en trempage avant rinçage.

INDICATIONS

Solution d'hypochlorite de sodium destinée à la désinfection de l'eau de boisson et des végétaux. Bactéricide et fongicide selon les normes EN 1276 et EN 1650 (5mn).

Pour une efficacité optimale, ce produit doit être dosé très précisément.

Il peut être utilisé pour la désinfection des eaux de boisson des animaux et des hommes, pour la désinfection des fruits et des légumes en restauration commerciale et sociale.

*Propreté – Désinfecte les végétaux sans les dénaturer.

*Sécurité – Évite les contaminations croisées.

*Efficacité – Permet une meilleure conservation des fruits et légumes

COMPOSITION

Solution d'hypochlorite de sodium à 1,6 % de chlore actif.

MODE D'EMPLOI

Dose maximale autorisée : 5 g de produit par litre de bain de chloration (conformément à l'arrêté du 27 août 2009 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires). Rinçage obligatoire.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution légèrement jaunâtre
- Densité à +20°C : $\approx 1,01$
- pH du produit pur à +20°C : 11,5 +/- 0,5
- pH du produit dilué à 0,05% : (en eau déminéralisée) 7,5

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

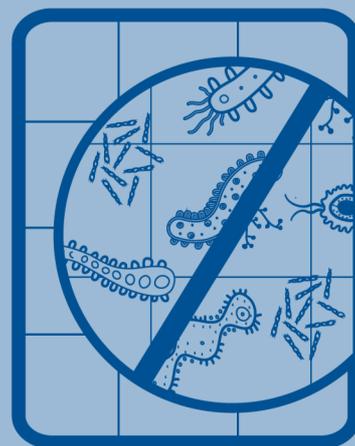
Dangereux - respectez les précautions d'emploi (Etablies selon le règlement (CE) n° 1272/2008 et ses adaptations). Stockage : entre +5°C et +25°C en position verticale.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L

Emballage 100% recyclable, à déposer dans le bac vert

PL5ATL



PL5ATL

AUXILIAIRE DE TRAITEMENT LEGUMES 5L PRO-LINE



Lavage hygiénique des fruits et légumes



Salade et légumes



Fruits



Facilite la préparation et la conservation des fruits et légumes



Solution stable de chlore pour le traitement des fruits et des légumes

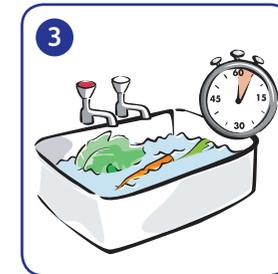
Utilisation...



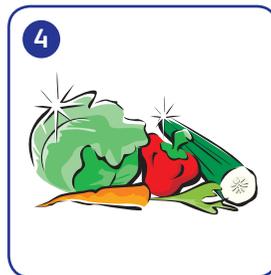
1 Appuyer sur le système de dilution pour remplir le bac de trempage. En cas de dosage manuel, doser 4 ml par litre d'eau.



2 Faire tremper les denrées.



3 Laisser agir entre 5 et 20 minutes maximum.



4 Retirer les denrées.



5 Rincer abondamment avant préparation.

