

LEJÍA SARMIENTO USO ALIMENTARIO

Especial Hostelería



Botella de 1 L.

Desinfectante líquido en base a cloro activo .

APATA PARA LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y AGUA DE BEBIDA. USO ALIMENTARIO

MODO DE EMPLEO:

Utilización por la potabilización de agua: poner 2 gotas de lejía por litro de agua.

Desinfección de verduras y hortalizas: poner 1 gota de lejía por litro de agua, remover bien y sumergir las hortalizas durante 10 minutos. Enjuagar con abundante agua.

CARACTERÍSTICAS

- Posee un gran poder desinfectante, eliminando las distintas formas de los microorganismos, tanto en la potabilización de agua, desinfección de alimentos, biberones, chupetes e incluso vajillas y ropas procedentes de enfermedades contagiosas. .
- Alta eficacia a todas las temperaturas y es válido para cualquier dureza del agua sin disminuir su rendimiento.
- N° de Registro: 821.686
- Registro Sanitario R.S.G. 3700874/OR

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Líquido amarillento de olor a cloro.
- Cloro activo: 40 gr/L a la salida de fábrica.
- Fórmula química: NaClO

NORMAS DE MANIPULACIÓN

- Consultar ficha de seguridad
- No mezclar productos químicos puros.



ORENQUÍMICA, S.L.
Torán, nº 3
Telf. - Fax: 988 436452 ·
TABOADELA 32690
OURENSE
www.orenquimica.com/