

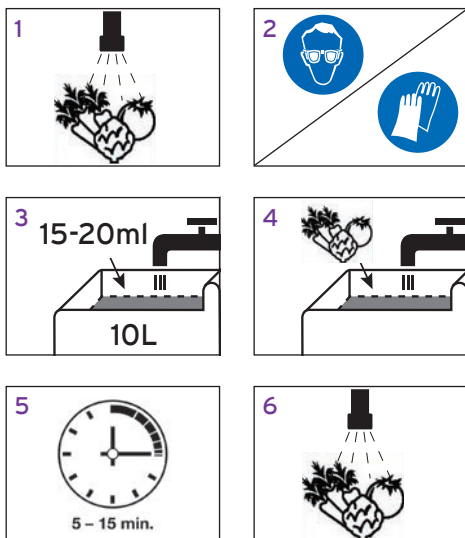


Mikrochlor liquid

PRODOTTO PER IL TRATTAMENTO
DELL'ACQUA POTABILE E PER IL
LAVAGGIO DI FRUTTA E VERDURA
A BASE DI CLORO



ISTRUZIONI PER L'USO PER IL TRATTAMENTO DELL'ACQUA DI LAVAGGIO DI FRUTTA E VERDURA :



- 1 Eliminare qualsiasi residuo e sporco da frutta e verdura, accertandosi di sciacquare gli alimenti sotto acqua corrente.
- 2 Indossare i dispositivi di protezione individuale adeguati durante la manipolazione del prodotto.
- 3 Preparare la soluzione pronta all'uso, alla concentrazione dello 0,15 % - 0,2 % (15-20 ml ogni 10 litri di acqua) a seconda del grado di sporco.
- 4 Applicare la soluzione ai prodotti freschi per il periodo raccomandato
- 5 Lasciare agire per 5 minuti.
- 6 Risciacquare accuratamente in acqua corrente.

Consumare le verdure in breve tempo.

Per trattamento dell'acqua potabile:
Aggiungere 14 gocce di Mikrochlor liquid
in 10 litri di acqua e lasciare agire
per 30 minuti.

NOTE / INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Solo per uso professionale

Area di applicazione: Prodotto per il trattamento dell'acqua potabile e per il trattamento dell'acqua per il lavaggio di frutta e verdura.

Controllare la concentrazione di cloro utilizzando le cartine indicatrici di Ecolab.

Non mescolare con altri prodotti

Smaltire l'imballaggio solo se vuoto e accuratamente chiuso.

Il contenitore vuoto può essere eliminato come rifiuto non pericoloso se sciacquato con acqua corrente e ben svuotato sotto la responsabilità del produttore del rifiuto.

Residui del prodotto:

vedi scheda dati di sicurezza.

100g di Mikrochlor contiene:

4g ipoclorito di sodio

Utilizzare il prodotto in modo sicuro.

Consultare sempre l'etichetta informativa del prodotto prima dell'uso.

Per ulteriori informazioni e sicurezza d'uso leggere attentamente il foglio illustrativo e la scheda dati di sicurezza.

CONFEZIONI

4 X 4 L

CODICE

9056690

CONDIZIONI DI CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare solo nel contenitore originale protetto dalla luce diretta del sole in un ambiente asciutto, fresco e ben ventilato.

Conservare tra 5°C e 30°C solo nel contenitore originale chiuso.