BAC

CLHOR FOOD

COADYUVANTE ALIMENTARIO CLORADO PARA LA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS SIN PELAR EN SISTEMAS DE LAVADO

Coadyuvante tecnológico auxiliar del lavado de frutas y verduras formulado en base a hipoclorito de sodio purificado para el tratamiento de verduras, frutas y mezclas/preparaciones de 4ª y 5ª gama para el consumo directo sin procesar ni pelar en ensaladas, fruta cortada y preparada, vegetales de consumo directo, etc.



CARACTERÍSTICAS

- Disolución de hipoclorito de sodio altamente concentrado y calidad alimentaria adecuado para el lavado completo de todo tipo de vegetales crudos y frutas sin pelar.
- Permite reducir la contaminación inicial de los alimentos causada por las deficiencias sanitarias en las labores de cultivo y cosecha, así como la derivada del manejo, transporte, distribución, almacenaje y pre-elaboración.
- Elimina de forma eficaz los residuos y gérmenes de los alimentos: pesticidas, herbicidas, residuos de productos químicos, insectos, microorganismos...
- Alta acción germicida y de efecto rápido. Espectro **Bactericida**, **Fungicida** y **Virucida**.
- No deja sabor ni olor residual en los alimentos tratados.
- Su efectividad no se ve afectada por la dureza del agua hasta 30ºHF (300mg CaCo/l)
- Apto para el tratamiento y potabilización de agua de consumo.
- Insensible a la contaminación orgánica, por lo que las soluciones de trabajo tienen una vida útil de varias horas (comprobar periódicamente concentración activa de Cl libre).
- Gran rendimiento a un bajo coste de aplicación y fácil dosificación.
- INSCRITO EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS CON **Nº A-81765067**
- SANA CLHOR FOOD aplica como coadyuvante alimentario para Industria Alimentaria según indica el Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de Europa.



ACCIÓN MICROBICIDA:

De acuerdo con los estudios realizados en un laboratorio acreditado por ENAC, el producto cumple con las siguientes Normas:

ACTIVIDAD BACTERICIDA Y FUNGICIDA:

- **Norma UNE-EN-13697 (bactericida)** en condiciones limpias y aguas duras en dilución del 2,5% y un tiempo de contacto de 5 minutos frente a Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Enterococcus hirae y leche desnatada 0,85% para Pseudomonas aeruginosa.
- **Norma UNE-EN-13697 (fungicida)** en condiciones limpias y aguas duras en dilución del 5% y un tiempo de contacto de 15 minutos frente Aspergillus brasiliensis y Candida albicans.



ACTIVIDAD VIRUCIDA:

- **Norma NF-EN-14476: 2013+A2-2019 (virucida).** Producto testado frente a un amplio rango de virus.

  Al tener eficacia frente a Adenovirus, Polivirus y Norovirus, se considera que el producto tiene actividad virucida general y es eficaz frente a todos los virus con envoltura como el Coronavirus, HIV, Hepatitis…

COMPATIBILIDAD

Compatible con materiales resistentes al cloro.

BAC

SANA Food CleanTech

CLHOR FOOD

MODO DE EMPLEO

Se aplica mediante dosificador automático.
Previo al tratamiento con CLHOR FOOD, las frutas y verduras deben prelavarse con agua abundantemente para eliminar suciedad depositada (tierra, piedrecillas, materia extraña, restos de fecas) y parásitos (insectos, larvas).

LAVADO POR INMERSIÓN/REMOJO ESTÁTICO: Sumergir en agua fría con dilución del 1,25% de producto durante 5 minutos y aclarar abundantemente. (Dosis de uso de 100mg de cloro libre por cada litro de agua). Comprobar periódicamente la presencia de esta concentración tras varios usos o mediante sonda calibrada para dosificar las dosis de reposición periódicamente y cambiar el agua completamente tras comprobar exceso de suciedad en suspensión.

LAVADO POR MEDIO MECÁNICO CON AGITACIÓN: Sumergir en agua fría con dilución del 2% de producto durante un minuto y aclarar abundantemente. (Dosis de uso de 160mg de cloro libre por cada litro de agua). Comprobar periódicamente la presencia de esta concentración tras varios usos o mediante sonda calibrada para dosificar las dosis de reposición periódicamente de forma manual con mediante bomba dosificadora.

No mezclar nunca con otros productos.

COMPOSICIÓN

Solución acuosa en base a hipoclorito. Producto 100% SIN FOSFATOS.

PROPIEDADES FÍSICO – QUÍMICAS

- Limpiador clorado
- Líquido transparente
- Color amarillento
- Olor a cloro
- Densidad (20°): 1063 kg/m³
- pH: 12

FORMATOS DE VENTA

- SFDH804: Garrafa 20 kg
- SFDH806: Bidón 200 kg
- SFDH808: Contenedor 1000 kg

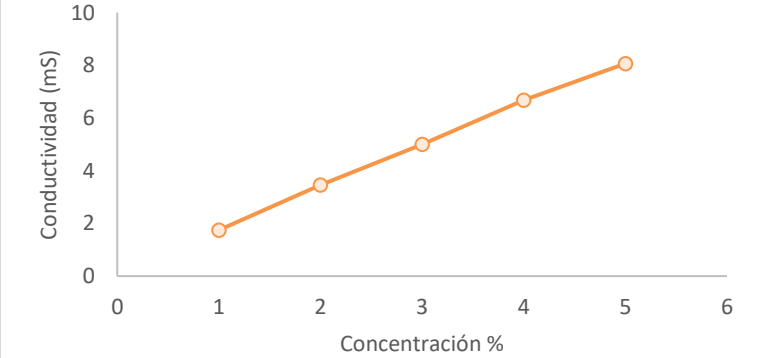
MEDIBLE POR CONDUCTIVIDAD

El control de la concentración de CLHOR FOOD se puede realizar por la medida de conductividad del producto en disolución en agua destilada. El gráfico indica la relación entre la conductividad (20ºC) y la concentración (%).

CONCENTRACIÓN (%)	CONDUCTIVIDAD (mS/cm)
1	1,746
2	3,46
3	5
4	6,68
5	8,07

BAC

CLHOR FOOD



NORMAS DE MANIPULACIÓN

RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES. Consérvese únicamente en el recipiente de origen. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica: Tf. 91 562 04 20. **Consulte la Ficha de Seguridad del producto.**

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los tensoactivos contenidos en este producto cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento (CE) nº 648/2004 sobre detergentes. Las materias primas de todos los productos SANA Food CleanTeach se ajustan estrictamente a los criterios exigidos por la ECHA (European Chemicals Agency) para el cumplimiento del reglamento REACH con el fin de mejorar la protección de la salud humana y el medio ambiente.

FICHA DE SEGURIDAD