

VEG

LES + PRODUITS :

Actions : Agent de décontamination des produits d'origine végétale, facilite leur conservation.

Parfum : Sans



PROPRIÉTÉS :

- Auxiliaire technologique pour la décontamination des fruits et légumes destinés à la mise en conserve, à la congélation et prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme), conformément à l'arrêté du 22 avril 2020 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.
- Permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation.



MODE D'EMPLOI :

Conformément à l'arrêté, la dose maximale de traitement doit être de 80 ppm ou 0,0080% de chlore actif.

- A utiliser avant le rinçage.

- Se dose manuellement ou avec un système de dosage automatique ou en centrale de dilution.
- Dosage : 3 mL/Litre d'eau soit 0.3%
- Laisser tremper les légumes pendant 5 minutes dans la solution.
- Rincer impérativement à l'eau claire.

La teneur en résidus organochlorés doit être inférieure à 200 microgrammes par kilogramme (exprimée sous la forme d'organo-halogénés adsorbables AOX).



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : Liquide limpide jaune pâle
pH : 11.75

Densité : 1.040 +/- 0.015

Parfum : Sans

Stockage : Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

Concentration en chlore actif : 26,95 g/L

Pourcentage en chlore actif : 2,59 %



CONDITIONNEMENT / PALETTES :

Carton de **4x5L** Réf. 002A07801 - 128 bidons/palette



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°A078) : + 33 (0)3 83 22 50 50, N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Recycler ou éliminer de préférence par un collecteur ou une entreprise agréée.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



CUISINE

02/02/2024 - V2

HYDRACHIM - Route de Saint Poix - 35370 LE PERTRE
Tél. : 02 99 96 80 08 - Fax : 02 99 96 82 00 - www.hydrachim.fr