

LEJÍA PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS DE BEBIDA Y DESINFECCIÓN DE AGUA PARA LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS.

Es una solución de hipoclorito sódico apta para uso alimentario, muy efectiva contra los microorganismos responsables de las enfermedades que se transmiten por el agua. Solución elaborada a partir de materias primas que cumplen la NORMA UNE-EN 901:2000, Tipo 1, sobre productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano.

USO EXCLUSIVO PROFESIONAL

Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente



Campos de empleo

Apto para su uso en la industria alimentaria. Indispensable en restaurantes, cocinas industriales, cooperativas agrícolas y en cualquier industria que necesite potabilizar agua o desinfectar aguas para lavado de frutas o verduras.

Forma de uso

Para desinfectar agua de consumo dosificar 2,5 ml de CLORAVERD para tratar 100 litros de agua, garantizando un tiempo de actuación mínimo de 30 minutos, el control de cloro libre en el agua tratada se debe mantener entre 0,2 y 1 mg/litro(p.p.m.). Para la desinfección del agua para lavado de frutas, verduras y hortalizas añadir 2,5 ml de CLORAVERD por litro de agua con un tiempo de inmersión de 5 minutos, tras lo cual es necesario un enjuague adecuado con agua potable para eliminar el cloro residual y el olor del mismo.

APTA PARA DESINFECCIÓN DE AGUA DE BEBIDA. En la desinfección de aguas para lavado de verduras es muy importante realizar un escurrido o centrifugado después del lavado, ya que la humedad superficial favorece el crecimiento microbiano

Propiedades

Su exclusivo proceso de producción y un estricto control de calidad nos permite garantizar un contenido mínimo de 45 g de Cl por litro a la salida de fábrica. CLORAVERD posee un amplio espectro de actuación frente a bacterias, virus y protozoos, elimina los patógenos que más frecuentemente contaminan las frutas y verduras (Enterobacterias, Escherichia coli y también Salmonella), rotavirus, virus de la hepatitis, poliomielitis, coxsackie y ecovirus, Entamoeba histolytica.

No aplicar las diluciones recomendadas o garantizar los tiempos de inmersión, nos llevará a una significativa reducción en la eficacia, con el consiguiente riesgo para la salud de los consumidores. Si no lavamos correctamente frutas, verduras y hortalizas, existe el riesgo que los consumidores sufran problemas o trastornos gastrointestinales, tipo diarreas que deben controlarse para evitar que deriven en problemas más serios.

Características

Aspecto físico: Líquido amarillento.
Densidad : 1,07 g/ml Aprox.
pH (1%) : 8,5 aprox.

Contenido en cloro activo: 45 gr/l a la salida de fábrica.

Precauciones

PELIGRO. Provoca lesiones oculares graves. Provoca irritación cutánea. Muy tóxico para los organismos acuáticos. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Notas

Restringido a usos profesionales.
Consérvese el recipiente bien cerrado y en lugar fresco.
Fichas de seguridad a disposición de los usuarios profesionales.

DISARP, S.A.

Nuevo acceso playa Daimús, 22
46710 - Daimús (Valencia)
Tel: 962819484 - Fax: 962819641
www.disarp.com - blogdisarp.com

EMPRESA CERTIFICADA POR BUREAU
VERITAS CERTIFICATION EN LAS NORMAS
ISO 9001:2015 E ISO 14001:2015

Fecha Impresión: 09/07/2026

Fecha revisión: 27/02/2023