



OPTIMAX

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES

LIQUIDE ASSAINISSANT LÉGUMES ET FRUITS

Description

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES est un liquide de lavage hygiénique concentré pour le traitement assainissant des fruits et légumes.

Propriétés principales

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES est une solution stable de chlore très efficace pour le traitement des légumes.

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation.

Avantages

- Facilite la préparation des fruits et légumes.
- Offre la sécurité de manipulation avec un système de dosage automatique.
- Date limite d'utilisation optimale correspondante à 12 mois après la date de fabrication du produit.

Mode d'emploi

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES peut être dosé manuellement ou grâce à un système de dosage automatique.

La dose recommandée est de 4 ml/L d'eau (solution à 0.4%).

Dosage manuel :

1. Préparer la solution à 4 ml/L.
2. Laisser tremper les légumes pendant 5 minutes dans la solution.
3. Rincer avec de l'eau.

Dosage automatique :

1. Presser le bouton doseur jusqu'à obtenir la quantité nécessaire dans le bac de trempage.
2. Laisser tremper les légumes pendant 5 minutes dans la solution.
3. Rincer avec de l'eau potable.

Données techniques

Aspect : Liquide limpide incolore à jaune clair

pH pur à 20°C : 12.0 - 13.0

Densité relative à 20°C : 1.030 - 1.050

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.



101103435

Visuel non contractuel.





OPTIMAX

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES

LIQUIDE ASSAINISSANT LÉGUMES ET FRUITS

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité.

Uniquement pour usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Normes

OPTIMAX CHLORE LÉGUMES est conforme à la réglementation relative aux auxiliaires technologiques pour le lavage assainissant par bain de chloration des végétaux crus prêts à l'emploi (Arrêté du 27/08/2009). À la dose de 0,4%, il permet de respecter la valeur cible maximum de 80ppm de chlore libre prévue par le « Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques pour les végétaux crus prêts à l'emploi ».

Législation

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
101103435	2 x 5 litres

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.