

CLORNIT

539-33267-900

DESCRIPCIÓN

CLORNIT es un poderoso oxidante, que desempeña un papel crucial en procesos de desinfección en la industria alimentaria. Gracias a su excelente capacidad para combatir eficazmente microorganismos patógenos, con el fin de cumplir con los estándares de higiene establecidos por las autoridades sanitarias. Utilizado para la desinfección de superficies/equipos, frutas y verduras.

USO

El hipoclorito de sodio al 12%, por su naturaleza química, es ampliamente utilizado en la industria alimentaria, para la desinfección de frutas, verduras y equipos o superficies en contacto directo con los alimentos. Se debe de preparar la solución adecuada y dosificar según la recomendación del Asesor Técnico. Para más detalles consulte la sección "Instrucciones de Aplicación".

CARACTERÍSTICAS

PROPIEDADES ESPECIALES

<u>Apariencia</u>	Líquido, color amarillo.
-------------------	--------------------------

PROPIEDADES FÍSICAS

DATOS

Densidad (g/ml)	1,14 - 1,20
pH	12 - 14 [solución a 12%]
Olor	característico a cloro
Hipoclorito de Sodio disponible	11,50 - 14,50 %

PRESENTACIÓN

PRESENTACIONES DISPONIBLES

Barril plástico de 220 Kg = "Estañón" de 55 galones

Estos datos técnicos fueron calculados bajo condiciones controladas de laboratorio, pero SUR QUÍMICA no tiene ningún control sobre las condiciones, las herramientas, la mano de obra utilizada ni la selección, preparación o compatibilidad de los productos utilizados; por lo tanto solo da garantía de la calidad del producto, la idoneidad de sus características y cualidades, pero no es responsable de los resultados obtenidos en condiciones imposibles de comprobar una vez hecho el trabajo. SUR QUÍMICA ha hecho lo razonablemente posible para garantizar la veracidad de la información proporcionada aquí, pero no asume responsabilidades por ningún error, omisión o inexactitud de ella.

INFORMACIÓN TÉCNICA



CLORNIT

539-33267-900

Envase plástico 18,925 litros = 'Pichinga' de 5 Galones.

Envase plástico de 3,785 Litros = 1 Galón

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

COMPONENTE	RELACIÓN DE MEZCLA	INSTRUCCIONES DE MEZCLA
Producto : 539-33267-900 CLORNIT	0,2%	: Desinfección de superficies en contacto directo con alimentos. Utilice 2 ml de producto por cada litro de agua potable. Generando 200 ppm.
Producto : 539-33267-900 CLORNIT	0,05%	: Desinfección de frutas y vegetales. Utilice 0,5 ml por cada litro de agua potable. Generando 50 ppm.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones de aplicación

El producto debe diluirse en agua limpia previo a su aplicación. Puede aplicarse de forma manual, automática o con bomba dosificadora, según las necesidades y requerimientos del cliente. El tiempo de exposición depende de la finalidad de aplicación o necesidad del cliente.

Para desinfección de superficies en contacto directo con alimentos: prepare el producto a la dilución señalada (0,2%). Enjuague las superficies previo a la desinfección. Aplique el desinfectante ya preparado; Generando 200 ppm no se requiere un enjuague posterior.

Para desinfección de frutas y verduras: prepare el producto a la dilución indicada. Tiempo de contacto: 1 a 2 minutos. Realizar un enjuague posterior con agua potable para eliminar restos de producto.

Aplique mediante rociador o por medio de toallas limpias según el área a tratar. Es importante tener en cuenta que altas concentraciones del producto pueden deteriorar superficies metálicas por su alto poder oxidante.

Consulte a su Asesor Técnico.

Estos datos técnicos fueron calculados bajo condiciones controladas de laboratorio, pero SUR QUÍMICA no tiene ningún control sobre las condiciones, las herramientas, la mano de obra utilizada ni la selección, preparación o compatibilidad de los productos utilizados; por lo tanto solo da garantía de la calidad del producto, la idoneidad de sus características y cualidades, pero no es responsable de los resultados obtenidos en condiciones imposibles de comprobar una vez hecho el trabajo. SUR QUÍMICA ha hecho lo razonablemente posible para garantizar la veracidad de la información proporcionada aquí, pero no asume responsabilidades por ningún error, omisión o inexactitud de ella.

OBSERVACIONES

- Si necesita otra información, para un manejo seguro de este producto, puede visitar nuestra página web <https://www.gruposur.com/asistencia/>
- Almacene el producto en su envase original entre 20 °C y 30 °C en un lugar seco y ventilado, fuera del alcance de los niños.
- No se recomienda refrigerar el contenido de este envase
- No mezcle este producto con otros productos usados para limpieza.

SALUD

- No ingiera. Evite el contacto con ojos y mucosas. Evite las emisiones de niebla de solución de hipoclorito de sodio durante las maniobras de carga y descarga en sus almacenes.

El área de almacenamiento debe estar bajo techo, protegida de la luz solar (UV), bien ventilada y alejada de fuentes de calor.

Evite almacenar otros productos químicos incompatibles junto al hipoclorito de sodio, ya que pudieran reaccionar violentamente.

El lugar de almacenamiento debe de estar ventilado y separado de las áreas de trabajo y mucho tránsito.

- El usuario de este producto puede necesitar un adecuado Equipo de Protección Personal, como se detalla en su respectiva Hoja de Seguridad (MSDS), disponible en la web <http://www.gruposur.com>
- Si necesita disponer de los envases vacíos de nuestros productos en Costa Rica, acuda a su tienda Sur Color o a nuestro complejo industrial en La Uruca, San José.

Estos datos técnicos fueron calculados bajo condiciones controladas de laboratorio, pero SUR QUÍMICA no tiene ningún control sobre las condiciones, las herramientas, la mano de obra utilizada ni la selección, preparación o compatibilidad de los productos utilizados; por lo tanto solo da garantía de la calidad del producto, la idoneidad de sus características y cualidades, pero no es responsable de los resultados obtenidos en condiciones imposibles de comprobar una vez hecho el trabajo. SUR QUÍMICA ha hecho lo razonablemente posible para garantizar la veracidad de la información proporcionada aquí, pero no asume responsabilidades por ningún error, omisión o inexactitud de ella.