

FICHE TECHNIQUE

DÉSINFECTANT BAC A LÉGUMES

Référence 2853



- 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.

Caractéristiques

Aspect	Liquide limpide jaune pâle
pH	11.75
Densité	1.040 +/- 0.015
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 %

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).

Conditionnement



Bidon 5L



4 bidons / carton



128 bidons / palette