



AQUAFOOD

Especial lavagem de legumes e frutas

Definição:

AQUAFOOD é um produto especialmente concebido para utilização na lavagem de verduras e frutas a utilizar em cru.

Composição:

AQUAFOOD é uma composição de larga ação de lavagem, formulada à base de hidróxido de sódio clorado em solução aquosa, agentes oxidantes, emulsionantes e conservantes.

Características:

Aspecto: Líquido

Cor: Incolor, tonalidade amarela

Aroma: Característico

pH: 12,5 – 13,5

% Matéria Activa: 12,6 – 14,6

Propriedades:

AQUAFOOD é um poderoso agente de lavagem para utilização em alfaces, tomates, pepinos, cenouras, frutas em geral, etc. Retira fácil e imediatamente os resíduos de poeira ou terra, permitindo a sua utilização com maior segurança. Não altera o sabor dos alimentos. AQUAFOOD não ataca metais sensíveis, materiais sintéticos ou borrachas. Não é tóxico nem irrita a pele ou os olhos, mas não deve ser ingerido.

Campo de aplicação:

AQUAFOOD é particularmente recomendado para a lavagem de todos os legumes utilizados em cru e também todos os tipos de frutas, nomeadamente em cantinas de escolas, lares de 3.º idade, jardins infantis, restaurantes, cervejarias, snack-bares, hotéis, etc.

Modo de emprego:

Para uma desinfecção perfeita, recomenda-se a título orientativo uma diluição de 100 ml de AQUAFOOD em cada 5 litros de água, deixando em mergulho aproximadamente 15 minutos, enxaguando seguidamente com bastante água corrente. Para uma desinfecção menos profunda poderá utilizar o mergulho apenas durante um minuto, enxaguando seguidamente.

Armazenagem:

Recomenda-se a armazenagem fora do alcance das crianças, na embalagem de origem, fechada, em locais frescos, longe das fontes de calor e da luz solar directa.

FABRICADO EM PORTUGAL