

MSS®-KREON Cloroxol



Sebze, Meyve Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddesi

Özellikleri

Sebze ve meyvelerde sudan, topraktan, çevreden geçen mikroorganizmalar sadece yıkama ile arındırılamaz. Cloroxol, çiğ sebze ve meyveler üzerindeki görünen ve görünmeyen kirlerin güvenli bir şekilde temizlenmesini sağlar. İnsan sağlığını tehlikeye sokan tüm bakterileri giderir. Yiyeceklerin tadını ve kokusunu bozmadır. Uygulaması kolaydır ve soğuk suda kolay çözülür.

Bileşimi: Toz aktif klor bileşiği %5–10, alkali madde %80 ve kompleks yapıcı madde %5–10 içerir.

Fiziksel Özellikleri: Beyaz renkli toz

Kullanım Şekli ve Miktarı

Çamur, toprak gibi kaba kirler akıtılır. 1–2 gr/lt soğuk suda çözülür. Kiri akıtılmış sebze ve meyveler, Cloroxol-su seyreltisinin içinde yıkanır; 3–5 dakika bekletilir. Kullanılan su güvenli ise durulama yapılmayabilir, içilecek nitelikte değil ise durulanır.

Not: Asidik ürünlerle birlikte kullanılmamalıdır!

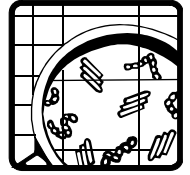
Depolama

Serin ve kuru ortamda depolanmalıdır. Üst üste iki bidondan fazla istiflenmemelidir.

Güvenlik Sembolü



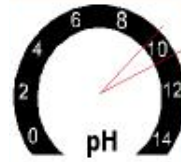
Mutfak Hijyeni



ISO 9001 : 2000
ISO 14001 : 2004
ISO 22000
HACCP / TS 13001
OHSAS 18001 / TS 18001



Sağlık Bakanlığı onaylıdır
TSE (TSEK)
Standartlarına göre üretilmiştir.



TEMİZLİK RENK KODU



Xi: Tahrış Edici

S2 Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz.
S24/25 Göz ve cilt ile temasından kaçınınız.

Ürün Kodu: MSS22026

Ambalaj Şekli: 15 KG

Tüketim Miktarı (m²): Yıkama ve Dezenfeksiyon: 5 g / 1 kg meyve veya sebze

Adres: Ferhatpaşa Mahallesi Anadolu Caddesi No 14 Ataşehir İstanbul

Telefon: (0216) 660 08 98

Fax: (0216) 660 08 99

E – Mail: info@mssgrup.com