

# S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 09/06/23

## Auxiliaire technologique Agent de décontamination des légumes en trempage avant rinçage

### Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Légèrement jaune
Odeur	Non renseigné
pH à 10g/l	≈ 7,6
pH pur	≈ 12,1
Masse volumique	1,023±0,01 g/cm <sup>3</sup>
Point de congélation	Non disponible

### Propriétés :

Procédures de contrôle recommandées :  
Solution d'hypochlorite de sodium à 1.55 % de chlore actif

### Application :

### Mode d'emploi :

Dose maximale autorisée : 5 ml de produit par litre de bain de chloration (conformément à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).  
Temps de contact : 5 minutes  
Rinçage obligatoire.

### Paramètres de contrôle :

Merci de vous rapprocher de votre conseiller pour toute demande relative aux paramètres de contrôle.

### Conditionnements :

Jerrican	5l	Jaune	5,2kg	(carton 4x5,2 kg)
pack (2x5L)	10l	Jaune	10,4kg	
Jerrican	22l	Jaune	23kg	

### Qualité - Sécurité :

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur INTERNET : <http://www.kersia-group.com>

# S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 09/06/23

## **Réglementation**

Ce produit est conforme à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.