



LOTUS®
Professional Cleaning Products

HYGIENE VEGETA

Sıvı Hijyenik Sebze ve Meyve Durulama Ürünü

Gıda işletmeleri ve endüstriyel mutfaklarda sebze ve meyvelerin daldırma yöntemi ile hijyenik yıkanması için kullanılan sıvı yıkama katkı ürünüdür.

İçerdiği stabil klor sayesinde etkin hijyenik durulama yapar. Her tip sebze ve meyvede hijyen sağlar, sebzeleri ve meyveleri soldurmaz, tadını ve kokusunu bozmaz.

Düşük sıcaklıkta etkindir.

KULLANIM ŞEKLİ :

Öncelikle akan temiz su ile sebze ve meyvelerin kaba kirleri akıtılır. Hazırlanan % 0,5 solüsyona (5 ml/L) 5 dakika süre ile sebze-meyveler daldırılır. Temiz su ile durulanır.

KULLANIM MİKTARLARI :

5 ml/lt suya

TEKNİK BİLGİ :

pH : 12,60 (±0,50)
Görünüm : Berrak, Sarı Akışkan Sıvı

BİLEŞİMİ :

Sodyum Hipoklorit, stabilizatör

DEPOLAMA :

Güneş ışığına maruz bırakmayınız, kuru ve serin yerde muhafaza ediniz.

Üst üste 5 koliden fazla istiflenmemelidir.

UYARILAR :

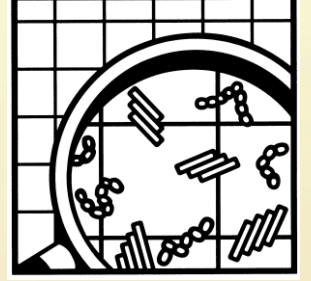
Asidik ürünlerden uzak tutunuz, asit içeren ürünler ile kesinlikle karıştırmayınız. Mutlaka eldiven kullanınız.

KULLANDIKTAN SONRA AMBALAJ KAPAĞINI SIKICA KAPATINIZ!

AMBALAJ ŞEKLİ

30 KG = 28,3 L Bidon
5 KG = 4,72 L Bidon(Koli içi 4 adet)

MUTFAK GRUBU



Sebze ve Meyve Hijyeni

- **Uzun Süre Etkilidir.**
- **İçerdiği Aktif Klor Sayesinde Hijyen Sağlar.**
- **Kullanımı Kolaydır.**

TÜKETİCİNİN DİKKATİNE

1. Kullanım talimatını mutlaka okuyunuz.
2. El, yüz ve vücut temizliğinde kullanmayınız.
3. Cilt ile uzun süreli temasından kaçınınız.
4. Sebze ve meyveleri yıkadıktan sonra bol su ile durulayınız.
5. Çocuklardan uzak tutunuz.
6. Asitlerle temasında toksik gaz çıkarabilir.
7. Zehirlenme durumlarında Ulusal Zehir Danışma Merkezi (UZEM)'in 114 nolu telefonunu veya Acil Sağlık Hizmetlerinin 112 nolu telefonunu arayınız.



Dikkat