

Ficha Técnica

Desinfectante de Frutas y Verduras.

1. Nombre del Fabricante o Comercializador: PEDRO RAMON HERNANDEZ APARICIO

2. En caso de emergencia comunicarse a SETIQ 01 81 80000214, extranjero: + 52 81 80000214.

3. Domicilio Completo Calle 5 de mayo numero 29 colonia Francisco I, Madero. Ciudad del Carmen. Campeche. México.

Formulación:

Dióxido de Cloro 500 ppm

Fórmula: ClO_2 Peso molecular: 66.96 g/mol Número CAS: 10049-04-4

Descripción: Desinfectante de amplio espectro contra bacterias, virus y hongos de manera rápida, es un producto recomendado en contra el SARS-CoV-2 (COVID19).

Aplicación: Limpie de manera habitual y posteriormente aplique el desinfectante diluido, con una fina capa sobre alimentos, asegurándose que el producto sea distribuido uniformemente en una sola aplicación.

En caso de desinfección de Superficies: Aplique directamente sobre la superficie y/o objetos a desinfectar por medio de trapo limpio o por medio de un atomizador. Además de ser un producto seguro en un sinfín de aplicaciones por su alta efectividad a muy bajas concentraciones.

Las aplicaciones pueden ir desde desinfección hospitalaria, superficies duras, alimentos, áreas con personas y animales.

Se encuentra aprobado en formulaciones de cuidado personal como desinfectante de manos tiene eficacia probada contra microorganismos como: Giardia Lambia, Cryptosporidium, SARS-CoV-1, SARS-CoV-2, Rinovirus, Enterobacter, E. Coli, Salmonella sp, entre otros.

Dosificación: • Se puede usar directo o con una dilución de la siguiente forma:

Diluir 100 ml litro del desinfectante para frutas y verduras, en 100 ml de agua, para una desinfección ligera y para personas sensibles,

Especificaciones:

Apariencia: Líquido transparente.

Color: Ligeramente amarillo.

Valor de pH: 6.0 – 7.0

Densidad @25°C; g/cm³: 1.000 – 1.020

Notas: Almacenar en un lugar fresco y seco alejado de la luz solar, con el envase perfectamente cerrado.