

Purex[®]
Low pH

Solución a Base de Ácido Cítrico para
Tratamiento en Post-Cosecha

Purex[®]
Low pH

Es un producto diseñado para ajustar a pH ácido el agua que se utiliza para el tratamiento de frutas y verduras. El componente acidificante es de naturaleza orgánica y autorizado en para uso en el tratamiento de productos alimenticios.

Propiedades Técnicas:

- * Es un producto base agua
- * El producto es estable en condiciones variables de pH y temperaturas entre 5 – 50°C

Composición:

- Ácido Cítrico.....1%

Modo de acción:

PUREX® LOW pH, actúa disminuyendo los valores de pH del agua para tratamiento en los procesos de Post Cosecha; de igual manera actúa regulando la dureza del agua y creando un medio que disminuye la proliferación de microorganismos contaminantes.

Indicaciones de uso:

- * Se recomienda una dosis de 150 mL de PUREX® LOW pH para acidificar 500L de agua de un pH de 7.1 a 4.5
- * La dosis puede variar de acuerdo a las condiciones de pH y dureza del agua que se utiliza en cada región.

UKOSHER

Kosher Certification Agency

Quality and Professionalism & Internationally Recognized
www.ukkosher.org

Recomendaciones en la aplicación:

- * PUREX® LOW pH se puede utilizar para acidificar el agua de los tratamientos de lavado y desinfección de la fruta.
- * La aplicación deberá realizarse exclusivamente por personal especializado o capacitado en el manejo de este producto, siguiendo las medidas de higiene y seguridad recomendadas (uso de guantes, protección de ojos y lavado de manos después de trabajar con el producto)
- * Determinar previamente las dosis a utilizar y el método de aplicación para obtener la máxima eficiencia de la dosis recomendada, de acuerdo al volumen de producto a tratar, equipos disponibles y características físico-químicas del agua para tratamiento.
- * Antes de la aplicación de este producto deberá realizarse una limpieza de las superficies.

EN CASO DE ACCIDENTE O MALESTAR
ACUDA INMEDIATAMENTE AL MEDICO
(si es posible, muéstrele la etiqueta)

