

FICHA TÉCNICA

PASTILLAS CLEANPILL VEGGIES & FRUITS

Fecha de revisión	Edición	Referencia
21/02/2024	03	PTV&FSP

1. PRESENTACIÓN



Producto biocida destinado a la desinfección del agua con el fin de prepararla para lavar frutas y verduras.

Disolviendo 1 pastilla en un bol con agua, y dejando las frutas y verduras 5 minutos en reposo, aseguramos una limpieza óptima antes de su consumo.

2. MODO DE EMPLEO

- Añada una pastilla por cada litro de agua*. Para una cantidad mayor de agua, utilice la cantidad proporcional. Y deje actuar durante 1 minuto.
*Añadir 1 pastilla por cada ½ litro de agua, para obtener actividad Virucida.
- Introduzca las frutas y verduras en el agua. Desde el primer minuto, tiene una acción sobre los gérmenes más comunes (Estafilococos, Coli, Salmonella, Listeria, Mocyotogenes, Pseudomonas, Enterococcus, Adenovirus, Norovirus y Poliovirus). Dejar actuar durante 5 minutos.
- Pasados los 5 minutos, enjuáguelas y estarán listas para servir manteniendo su sabor y olor naturales.

3. BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Se trata de un producto de garantía:

- Embalaje 100% reciclable.
- Su eficacia está probada por los test más estrictos y los análisis han sido realizados en laboratorios externos que garantizan su calidad y respeto por el medio ambiente, sus características técnicas y su durabilidad.
- Producto fabricado en España.
- Ideal para su almacenamiento sin riesgo de accidentes.
- Fácil manipulación y dosificación.
- Una pastilla por uso.

FICHA TÉCNICA

PASTILLAS CLEANPILL VEGGIES & FRUITS

Fecha de revisión	Edición	Referencia
21/02/2024	03	PTV&FSP

4. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Forma	Pastilla
Peso	5 g
Color	Blanca
Olor	No aplicable
Composición	Dicloro 55 y producto efervescente
Temperatura de descomposición	> 40°C
Tiempo de disolución en 1 litro de agua (Temperatura ambiente)	< 1 minutos
Aspecto en la disolución	Translucido blanco
Solubilidad en el agua	Soluble
pH puro	0,3 - 1
pH Solución acuosa	5-6 a un 1%
Rendimiento	Una pastilla por cada litro de agua. 60 ppm.
Vida útil	+ 3 años desde la fecha de fabricación. Nuestros estudios internos estiman una pérdida de cloro del 1% anual si el producto se almacena en las condiciones recomendadas.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar el producto siempre bien cerrado, en lugar fresco, seco y bien ventilado. Nunca a temperaturas superiores a 40 °C.

5. FORMATOS

5 g / Blanca / Monocapa

Tubo de 8 uds - 40 g. - Ref. PTV&FSP8

Bote de 32 uds - 160 g.- Ref. PTV&FSP3

Bote de 100 uds - 500 g.- Ref. PTV&FSP2

Bote de 200 uds - 1000 g.- Ref. PTV&FSP1

FICHA TÉCNICA

PASTILLAS CLEANPILL VEGGIES & FRUITS

Fecha de revisión	Edición	Referencia
21/02/2024	03	PTV&FSP

6. APLICACIONES

