

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LIMPIADOR GENERAL PSSI-262

Descripción:

El limpiador general PSSI-262 es un limpiador y desengrasante multiusos altamente espumante que no contiene fosfatos ni compuestos orgánicos volátiles (VOC, por sus siglas en inglés). El limpiador general PSSI-262 puede ser aplicado con brocha, a través de un dispositivo que hace espuma, o empapando sobre el equipo, utensilios, paredes o pisos en todos los departamentos de plantas procesadoras de carne, pollo, productos lácteos y alimentos en general.

Propiedades físicas:

Aspecto – Líquido azul claro
Olor – Leve
pH – 7-9
Densidad – 8.58 libras por galón
Espuma – Alto
Enjuague – Excelente

Instrucciones de uso:

Enjuague el área que va ser limpiada con agua caliente (100-140°F) para remover los depósitos acumulados. Use 1 a 4 onzas de limpiador general PSSI-262 por galón de agua caliente (100-140°F). Aplicar con brocha, a través de un dispositivo de espuma o empapando y dejar reposar. Enjuagar bien con agua potable para eliminar todos los residuos.

Antes del uso en fábricas de procesamiento de carne y de carne de pollería y centrales lecheras inspeccionadas por los federales, los productos de alimentos y los materiales de envasados deben ser quitados del cuarto o protegidos con cuidado.

Seguridad:

¡Peligro! Provoca lesiones oculares graves. Provoca daños en los órganos tras exposiciones prolongadas o repetidas. Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

Almacenamiento:

Mantenga el recipiente cubierto y guárdelo en un lugar fresco y seco. Evitar la congelación.

Situación reglamentaria:

El limpiador general PSSI-262 no contiene ingredientes de origen animal ni etanol y no entra en contacto con materiales de origen animal ni etanol durante su procesamiento o almacenamiento.