AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR LE TRAITEMENT DES LÉGUMES

IPC
UNIQUE PAR NATURE

PROCHLOR LEGUMES

DÉSINFECTION
ET DÉCONTAMINATION

ACTION
- **Décontaminer**

Photo non contractuelle

Fabriqué en France

CONTACT ALIMENTAIRE

INNOVATION :
■ Auxiliaire technologique pour le traitement des crudités et fruits (fruits, légumes, champignons, salades de 4ème gamme, conforme à l'arrêté du 27/06/2017 modifiant l'arrêté du 19/10/2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).

PROTECTION :
■ Permet la décontamination des fruits et légumes en éliminant les germes et microorganismes pathogènes présents au moment de la récolte.
■ Assure l'innocuité des préparations végétales sans cuisson.

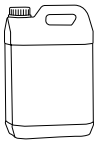
CONSEIL :
■ S'utilise en restauration pour décontaminer les fruits et légumes.

MODE D'EMPLOI :

■ Dilution : 30 mL pour 10 L d'eau soit 0,3 % dans l'eau*. ■ Diluer le produit manuellement ou avec un EASY DOZ 14 L. ■ Laisser tremper les fruits et légumes prélavés pendant 5 minutes dans la solution. Répéter l'opération une 2e fois si nécessaire (selon la saleté). ■ Rincer ensuite abondamment les légumes dans un bac d'eau froide. ■ Laisser les légumes dans l'eau 5 minutes puis essorer ou égoutter les légumes.

**Ce dosage ne doit pas être dépassé afin de rester en conformité avec l'arrêté du 27/06/2017 modifiant l'arrêté du 07/06/2017 modifiant l'arrêté du 19/10/2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.*

CONDITIONNEMENTS :

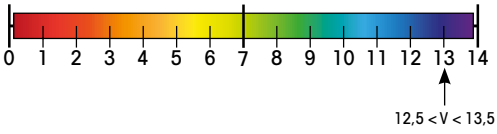


Bidon
5 L

CARACTÉRISTIQUES :

■ Aspect : liquide limpide jaune clair.
■ Densité : 1,05 < V < 1,07 à 20°C.

pH :



AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

■ EASY DOZ 14 L