Laboratorios ZOTAL S.L.
Ctra. Nacional 630, Km. 809.
Apdo. de Correos, 4. 41900 Camas (Sevilla) España
Tel.: +34 954 390 204 · Fax: +34 954 395 516
E-mail: zotal@zotal.com

FICHA TÉCNICA

1. NOMBRE COMERCIAL.

   PREVIO DAIRY ALCALINO BACTOPLUS BS

2. FORMA DE PRESENTACIÓN.

   Detergente desinfectante clorado especial para industria alimentaria.

3. COMPOSICIÓN.

   Hipoclorito sódico (cloro activo) ..... 4 % cloro activo.

   Hidróxido de sodio.....2,5 - 10 %.

   Excipientes c.s.p..... 100 %.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

   Formulación: Líquido.

   Densidad (20º C): 1,140 -1,180 g/mL

   pH (solución al 1%): 12-12,6.

5. PERIODO DE VALIDEZ.

   Producto estable 1 año, en condiciones de almacenamiento recomendadas.

6. INDICACIONES, DOSIS RECOMENDADAS Y MODO DE EMPLEO.

   Detergente desinfectante especialmente indicado para la industria alimentaria: equipos de ordeño, tanques de refrigeración, circuitos, túneles de lavado, superficies y utensilios en general. Desinfección de contacto: superficies, equipos y circuitos de ordeño. Uso en la industria alimentaria.

   Modo de empleo: Para equipos de ordeño y limpiezas CIP utilizar a una concentración de 1-4 % a una temperatura de 50-65 ºC. Alternar diariamente o una o dos veces por semana con un producto ácido.

   Para limpieza por inmersión utilizar a una concentración de 1-4 % a una temperatura de 50-60 ºC.

   En túneles de lavado la concentración será de un 1-4 % a una temperatura de 50-65 ºC.

   Es muy importante aclarar con abundante agua tras cualquiera de las aplicaciones anteriores.

7. PRESENTACIONES

   Envase de 24 Kg, 230 Kg y 1200 kg.

La información aquí contenida se ha preparado a nivel informativo. Se basa en nuestros actuales conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Laboratorios Zotal no se hace responsable de una incorrecta utilización del producto.