



STERIBOX®-G

DESINFECTANTE PARA SUPERFICIES Y EQUIPOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Utilidad:

Desinfectante de contacto para superficies (paredes, suelos, mesas de trabajo, etc) y equipos (cepillos, cintas transportadoras, etc) en industria alimentaria. Indicado para su utilización en locales dedicados al almacenamiento y/o manipulación de frutas y hortalizas.

Composición:

POLIHexametilen Biguanida Clorhidrato 5 % p/p

Propiedades:

Aspecto: Líquido transparente e incoloro

Olor: Inodoro

Ph (20°C): 2.50 – 4.00

Densidad a 20°C (Kg/L): 1.000 – 1.025

Modo de empleo y dosis:

Modo de empleo: STERIBOX-G se aplica generalmente mediante pulverización del producto diluido con mochila. La aplicación se realiza directamente sobre las superficies y áreas a tratar, dejando secar el producto al aire.

Dosis: 4 % v/v - 4 Litros por cada 100 litros de agua

No aplicar el producto sobre la fruta

Presentación:

Garrafa de plástico. Contenido neto: 10, 25 y 65 litros.

Inscrito en el Registro de Plaguicidas de la Dir. Gral. de Salud Pública (Ministerio de Sanidad), nº 10-20-05900-HA

Fecha de revisión: 11/2014

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

