

# LEJÍA

## BLANQUEANTE CLORADO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### PROPIEDADES

Producto especialmente indicado para la limpieza y desinfección de todo tipo de instalación alimentaria.

Su poder de limpieza y desinfección permanece en un amplio rango de temperaturas siendo aún efectivo a bajas temperaturas, no produce incrustaciones calcáreas.

Disolución acuosa de hipoclorito sódico, solución de 55 gramos de cloro activo por litro de agua a la salida de fábrica.

### APLICACIONES

Indicado para la limpieza de todo tipo de superficies, suelos, sanitarios, baños, cocinas, mesas de trabajo, tablas de corte para alimentos, maquinaria, útiles, mostradores, obradores, etc.

Especialmente recomendado para la industria alimentaria en:

Mataderos, cocinas, geriátricos, hospitales, restaurantes, hoteles, etc.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aspecto Líquido transparente ligeramente amarillento.
- Peso específico 1.125 +/- 0.005
- PH 11,50 +/- 0,5
- Olor Característico a cloro
- Cloro activo 55 gr./L a la salida de fábrica
- Formula química NaClO

Cumple la legislación vigente sobre Biodegradabilidad y el Reglamento Técnico Sanitario sobre Detergentes.

### MODO DE EMPLEO

Dosificar 2 al 5% según el grado de suciedad y tipo de aguas.

Emplear incluso puro en el caso de manchas rebeldes.

Para blanqueo de superficies y desodorización de sumideros: diluir del 10 al 20% en agua y dejar en contacto en mayor tiempo posible para aumentar el tiempo de aplicación.

### PRESENTACIÓN

Garrafas de 30Kg.