

## Liquide de lavage hygiénique concentré pour le traitement assainissant des légumes

### Description

Suma Chlor D4.4 est un liquide de lavage hygiénique concentré pour le traitement assainissant des fruits et légumes.

### Propriétés principales

Suma Chlor D4.4 est une solution stable de chlore très efficace pour le traitement des légumes. Suma Chlor D4.4 permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation.

### Bénéfices

- Facilite la préparation des fruits et légumes.
- Offre la sécurité de manipulation avec les systèmes Diversey.
- Date limite d'utilisation optimale correspondante à 12 mois après la date de fabrication du produit.

### Mode d'emploi

Suma Chlor D4.4 peut être dosé manuellement ou grâce au système de dosage Diversey QFM 2.

La dose recommandée est de 4 ml/L d'eau (solution à 0,4%).

### Dosage manuel:

1. Préparer la solution à 4 ml/L.
2. Laisser tremper les légumes de 5 à 20 minutes maximum dans la solution.
3. Rincer avec de l'eau.

### Dosage automatique avec le système de dosage QFM 2:

1. Presser le bouton du système de dosage QFM 2 jusqu'à obtenir la quantité nécessaire dans l'évier.
2. Laisser tremper les légumes de 5 à 20 minutes maximum dans la solution.
3. Rincer avec de l'eau.



**Données techniques**

Aspect: Liquide limpide incolore à jaune clair

Valeur pH (pur): 12

Densité relative (20°C): 1,04

*Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.*

**Recommandations pour la manipulation et le stockage**

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com). Uniquement pour usage professionnel.

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

**Normes**

Suma Chlor D4.4 est conforme à la réglementation relative aux auxiliaires technologiques pour le lavage assainissant par bain de chloration des végétaux crus prêts à l'emploi (Arrêté du 27/08/2009). A la dose de 0,4%, il permet de respecter la valeur cible maximum de 80ppm de chlore libre prévue par le « Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques pour les végétaux crus prêts à l'emploi.

**Législation**

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98),
- au règlement Détergent CE 648/2004.