





Industrial Cleaners, Solvents & Specialty Products

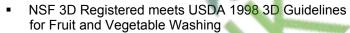
SC-Fruit & Vegetable Wash

DESCRIPTION:

Frutas y verduras cultivadas comercialmente generalmente contienen residuos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, fertilizantes, aceites minerales, ceras de alimentos y materias orgánicas de aves y otros animales, etc. Lavando con una pequeña cantidad de *SC-Fruit & Vegetable Wash* toda la suciedad será separada, aislada y mantenida en suspensión por lo que puede lavarse sin dañar la fruta ni las verduras. *SC-Fruit & Vegetable Wash* también puede usarse para lavar cajas de almacenamiento, bins, cintas transportadoras, canaletas y cámaras de atmósfera controlada. El sistema tensioactivo no iónico utilizado por *SC-Fruit & Vegetable Wash* cumple con las siguientes regulaciones:

Fruit & Vegetable Wash cumple con las siguientes regulaciones:

Resolucion SEREMI SALUD Region Metropolitana N° 1613296658/2016 declarado sustancia no peligrosa para la salud humana según artículo 408/2016 MINSAL ley 18164



- OSHA 29-CFR Ch. XVII 1910.1200 and 40 CFR Ch. 1, Subparts C & D
- USEPA 600, 4-90, 027 for aquatic toxicity
- USEPA 601 & 602 for VOC testing
- USDA BioPreferred[®] Program





INSTRUCTIONS:

SC-Fruit & Vegetable Wash puede ser aplicado por pulverización o sumergiendo la fruta o verduras por lote o en forma continua. El método utilizado puede variar en función de los tipos de frutas o verduras y del sistema de lavado que se utilice, generalmente se usa una solución a 0.5% a 2% de **SC-Fruit & Vegetable Wash**. Para obtener mejores resultados, el agua debe estar a no más de 91°F o 32°C y mantener las frutas y verduras entre 1 a 2 minutos antes de enjuagar con agua limpia.

- Sistema Batch o Lote: Llenar el recipiente o estanque que contiene la fruta o verduras con agua circulante para evitar la formación de espuma, agregue SC-Fruit & Vegetable Wash al agua formando una solución 0.5% al 2% y mantengalos por 1 minuto.
- Sistema Continuo: Mantenga circulando el agua en el recipiente antes de agregar la dosis inicial de SC-Fruit & Vegetable Wash luego agregue 1% de disolución (1:100 partes de agua) y mantengalas por 1 minuto las frutas y verduras.

LOS PRODUCTOS SAFE CARE® SON

- No-tóxicos
- No-reactivos
- No-cancerigenos
- Facilmente Biodegradables
- Derivados de recursos renovables
- Seguros de usar,almacenar y desechar

LOS PRODUCTOS SAFE CARE® NO TIENEN:

- Destilados de petróleo
- Éteres de Glicol
- Terpenos
- Fibras Sintéticas
- Reactivos y Constructores
- Caústicos

PROPIEDADES BÁSICAS:

Apariencia: Transparente, Color ámbar

Olor: Olor suave Solubilidad en aqua: 100%

Punto ebullición: 100°C (212°F)

Punto inflamación: No Gravedad específica: 1.004

Densidad relativa: ~1.01 @60/60°F

pH: 9.7 – 10.7

La información contenida en este documento se considera que es correcta, incluyendo los datos de las pruebas llevadas a cabo bajo condiciones controladas de laboratorio. Los usuarios de productos SAFE CARE® deben realizar sus propias pruebas para determinar la efectividad del producto para sus aplicaciones específicas .

A Division of **GEMTEK®** Products

3808 North 28th Avenue • Phoenix, AZ 85017 • 602-265-8586 • FAX 602-265-7241 • www.gemtek.com

Carola Schell BQ MSc., DT Prorganik:

