

SAFE CARE®

PRORGANIK
Productos Orgánicos



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:



NSF No. 138275



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

- NSF 3D Registered meets USDA 1998 3D Guidelines for Fruit and Vegetable Washing
- 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 manténgalos 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 manténgalos por 1 minuto las frutas y verduras.

LOS PRODUCTOS SAFE CARE® SON

- No-tóxicos
- No-reactivos
- No-cancerígenos
- Fácilmente 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 agua:	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 :