



CHRISTEYNS

PROFESSIONAL HYGIENE

MIDA SAN V&F

Produit pour l'assainissement des crudités,
fruits et légumes



UTILISATION

MIDA SAN V&F garantit une hygiène alimentaire optimum des fruits et légumes et champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation et fruits, légumes, champignons et herbes aromatiques prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme).

MODE D'EMPLOI

Avec des mains propres, laver les crudités, légumes ou fruits.
Ajouter 3 mL/L de MIDA SAN V&F dans la 2^{ème} eau de rinçage.
Laisser tremper les crudités 5 minutes.
Rincer de nouveau à l'eau potable.

CARACTERISTIQUES

Hypochlorite de sodium : 2,6% CA
Liquide coloré jaune
pH à 1% : 11+/- 0,5
Densité relative 1,05 (20°C)

LEGISLATION

MIDA SAN V&F, utilisé dans les conditions prescrites, respecte la réglementation et particulièrement l'arrêté du 19 octobre 2006.

PRECAUTION D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit, accessibles sur Internet : www.christeyns.com ou www.quickfds.com.



Conserver au frais, à l'abri de la lumière, du soleil et de la chaleur.

