



■ Safe Care Fruit & Vegetable Wash

- Les fruits et légumes contiennent généralement des résidus de pesticides, d'herbicides, fongicides, engrais, huiles minérales, cire alimentaire et des contaminants organiques provenant d'oiseaux, etc.
- On utilisant une petite quantité de Safe Care Fruit&Vegetable Wash, on arrive à maintenir en suspension la saleté, de façon à la faire traîner, sans abîmer les fruits et les légumes.
- Safe Care Fruit&Vegetable Wash, peut être également utilisé pour nettoyer les récipients, les systèmes de transport des fruits et légumes, ainsi que les stances à atmosphère contrôlée.
- Safe Care Fruit&Vegetable Wash, c'est un produit basé sur la technologie surfactante non ionique.

■ Utilisations

- Peut être utilisé en spray, sur les fruits et légumes. Aussi par système d'immersion. La dilution sera différente en fonction du type de fruit ou légume, et selon le système de nettoyage choisi. Généralement une solution entre 0.5 et 2 %.
- Les fruits et légumes, doivent rester dans l'eau, entre 1 et 2 minutes, avant rinçage à l'eau claire.
 - Système discontinu: Remplissez un récipient avec les fruits et légumes et avec de l'eau en circulation, pour minimiser la mousse. Ajoutez SC Fruit & Vegetable dans l'eau en faisant une solution de 0.5 à 2% et laissez pendant 1 minute.
 - Système continu: l'eau doit être en circulation dans le récipient avant d'ajouter la dose de produit/solution dilué préalablement 1% (1:100 parts d'eau) Laissez 1 minute.

■ Propriétés de base

- Aspect: Ambre.
- Odeur: Tensioactif léger.
- Solubilité dans l'eau: 100%
- Point d'ébullition 100 C (212 F)
- Point d'éclair de flamme : NON
- Densité: 1004 3/cc
- Densité relative: plus que l'eau.
- Gamme de PH: 10.02 à 10.05

■ Safe Care Fruit & Vegetable Wash

- Non toxique
- Sans réactions
- Non cancérigène
- Biodégradable
- Issu de ressources naturelles
- Utilisation, stockage et élimination sans risque

■ Safe Care Fruit & Vegetable ne contient pas

- Pétrole
- Ethers de Glycol
- Térpènes
- Synthétiques
- Caustique
- Constructeurs ni réactifs

■ Certifications

- 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 A1 General Cleaning & L1 Drain/Sewer Acceptable



↑ ESPAGNE

E: ump@ump-spain.com
T: +34 942 360 472

UMP SPAIN
C/ Aribau 168 - 170 1º 1ª, 08036 Barcelona (Espagne)

↑ FRANCE

E: umpfrance@ump-spain.com
T: +34 609 481 130

UMP FRANCE
Gran Vía Don Diego López de Haro, 19-21-2ª
48001 Bilbao (Espagne)
Château de Véretz, 37270, Véretz (France)