



SCHEMA TECNICA

CITREX Ca

Additivo alimentare per la protezione della frutta e della verdura tagliata

Versione n°1 del 15/12/2017
sostituisci la versione N° del

N°891

Prodotto:

Acido citrico (E330), citrato di calcio (E333) in soluzione acquosa e emulsionanti autorizzati.

Caratteristiche fisico-chimiche :

Apparenza : Liquido

Densità : $1,19 \pm 0,03$ g/ml

pH(5%) = $4,1 \pm 0,3$

Scopo:

Evitare l'annerimento di frutta e verdura tagliate.

Da applicarsi per ULV o per atomizzazione su trasportatore.

L'applicazione ha un'azione antiossidante e frena l'annerimento del vegetale nella zona di taglio.

Dose di impiego: Diluire al 5% in acqua e applicare la soluzione a 4L per tonnellata.

Imballaggio-stoccaggio :

Fustino da 20 kg o 5 kg

Il prodotto é stabile fino a 3 anni nell'imballaggio d'origine sigillato e tenuto ad una temperatura compresa fra 2 e 30°C.

Sicurezza e precauzioni d'uso:

Per ottenere i migliori risultati, seguire attentamente le istruzioni riportate sulla scheda tecnica e le etichette degli imballaggi stabilite in base ai risultati di prove ufficiali o private e alla legislazione in vigore. La ditta XEDA declina ogni responsabilità riguardo alle loro conseguenze, l'unica cosa presa in conto è la fornitura di specialità controllate e legalmente autorizzate per la vendita e conformi alla formula indicata sull'imballaggio.

Vedi dati di sicurezza ed etichetta.