



## SCHEDA TECNICA

# XEDABIO

Versione n°6 del 10/10/2018  
sostituisce la versione N°5 del  
03/11/2015

N°299

### Prodotto:

Soluzione acquosa di sucroesteri (E473) disperse con lecitina di soia (E322) esente da OGM e acidi grassi (E 570 nel rispetto del regolamento (CE) n°1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

### Settore d'uso:

Additivo alimentare da impiegare su frutta.

### Caratteristiche fisico-chimiche :

Liquido Liquido da giallo chiaro a marrone con odore ammoniacale

Densità : 1,00-1,20

pH (1%)= 6,7-7,3

### Dose d'applicazione :

3 a 15kg di Xedabio per 1000 litri d'acqua.

XEDABIO si applica alla dose di:

- Melone -nettarine 3 kg per 1000 L d'acqua fredda
- Kiwi - 5 kg per 1000 L d'acqua fredda
- Pesche - mele - pere 7 kg-15kg per 1000 L d'acqua fredda

Il tempo di contatto fra la soluzione e i frutti è di 1,5-2 minuti

### Modo d'azione :

la lecitina ha un'azione sulle membrane cellulari, che migliora la tenuta della frutta nel tempo. Il ricoprimento della frutta Con XEDABIO produce la riduzione della perdita di peso e dell'avvizzimento, migliora la qualità della frutta conservata, ritardando i processi di invecchiamento e protegge da eventuali danni chimici e da freddo in frigo-conservazione

### Modalità d'uso :

- Diluire con l'acqua del drencher o all'interno della vasca d'immersione.
- Per assicurarsi che il prodotto sia perfettamente omogeneo, far girare la soluzione con una pompa di ricircolo per qualche minuto prima di cominciare il trattamento.
- 3.000 L di soluzione possono essere utilizzati per un massimo di 100 Tonnellate di frutta nel caso di una applicazione per drencher/immersione in acqua fredda, 2.000 L di soluzione per un massimo di 300 Tonnellate di frutta nel caso si applichi il prodotto in acqua calda.
- Pulire la vasca dopo il suo svuotamento per eliminare tutti i residui lasciati dopo il trattamento.

### Imballaggio-stoccaggio :

Bidoni da kg 5, o 20 netti. Tra 5 e 45°C per un periodo massimo di 1 anni dalla data di produzione a condizione che il prodotto sia immagazzinato in imballaggi sigillati e alla temperatura indicata

### 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 inerente all'uso degli additivi alimentari. I fattori agro-tecnici, il grado di maturità della frutta e la condotta degli impianti di conservazione della frutta, hanno un ruolo primordiale sulla qualità del trattamento. La ditta XEDA INTERNATIONAL 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.