

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<i>Versione n°2 del 18/05/2018 sostituisce la versione N°1 del 19/09/16</i>
	<b>XEDACAL</b> Coadiuvante tecnologico per frutta	

**Composizione:**

Soluzione acquosa di sale inorganici e detergenti non tossici.

**Settore d'uso :**

Viene utilizzato nel acqua di lavaggio della frutta per migliorare la pulizia della frutta e ridurre la concentrazione di residui di antiparassitari dal campo.

**Caratteristiche fisico-chimiche :**

Apparenza : Liquido incolore

Densità:  $1,33 \pm 0,05$  g/ml

pH:  $8,7 \pm 0,4$

**Modalità di impiego:**

XEDACAL si applica diluito in acqua tra 0,5 e 1%.

**Imballaggi e immagazzinamento:**

Conservare il contenitore da 20 litri ad una temperatura compresa tra 4 e 40°C. Si assicura una durata di 5 anni nel caso di contenitori conservati e sigillati nel proprio imballaggio originale alle condizioni raccomandate.

**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 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.