

	SCHEDA TECNICA	<i>Versione n°2 del 18/05/2018 sostituisce la versione N°1 del 19/09/16</i>
	XEDACAL 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 ± 0,05 g/ml

pH: 8,7 ± 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.