

LEG - LIS

Desinfectante específico para legumes e frutas

Definição:

Leg – Lis é um desinfectante de larga acção bactericida, para utilização na lavagem e desinfectação de verduras a utilizar em cru.

Composição:

Leg - Lis é uma composição de larga acção germicida, bactericida, formulada à base de hidróxido de sódio clorado em solução aquosa, agentes oxidantes, emulsionantes e conservantes.

Características:

Aspecto: Líquido

Cor: Incolor, tonalidade amarelo

Aroma: Característico

pH (solução a 10%): 12,5 – 13,5

% Matéria Activa: 12,6 – 14,6

Propriedades:

Leg – Lis é um poderoso agente de desinfectação que actua como bacteriostático e bactericida, destruindo rápida e eficazmente os microrganismos das estirpes Escherichia coli, Salmonela, etc., que poderão estar alojados nas verduras.

Não altera o sabor dos alimentos.

Leg – Lis não ataca metais sensíveis, materiais sintéticos ou borrachas. Não é tóxico nem irrita a pele ou os olhos, mas não deve ser ingerido.

Campo de aplicação:

Leg – Lis é particularmente recomendado para a desinfectação de todos os legumes utilizados em cru e frutas, nomeadamente em cantinas de escolas, lares de 3.ª idade, jardins infantis, restaurantes, cervejarias, snack-bares, etc.

Modo de emprego:

Para uma desinfectação perfeita, recomenda-se a título orientativo uma diluição de 100 ml de Leg – Lis em cada 5 litros de água, deixando em mergulho aproximadamente 15 minutos, enxaguando seguidamente com bastante água corrente. Para uma desinfectação menos profunda poderá utilizar o mergulho apenas durante um minuto, enxaguando seguidamente.

Armazenagem:

Recomenda-se a armazenagem fora do alcance das crianças, na embalagem de origem, fechada, em

locais frescos, longe das fontes de calor e da luz solar directa.

CONFIE-NOS O SEU PROBLEMA