

# DETERFRUIT

## DETERGENTE LIQUIDO PARA EL LAVADO DE FRUTAS

### FICHA TÉCNICA

#### DESCRIPCIÓN

Detergente líquido para la eliminación de residuos de pesticidas, y restos de suciedad, en frutos y hortalizas en general.

#### APLICACIONES

Detergente para la limpieza postcosecha de frutas y verduras por inmersión en baño.

#### MODO DE EMPLEO

1. Preparar un baño a la dosis de utilización.
2. Sumergir la fruta durante un tiempo de 5 a 10 minutos.
3. Eliminar los restos de detergente mediante enjuague con agua.

#### DOSIS DE UTILIZACIÓN

Del 0,5 - 1% en agua.

#### COMPOSICIÓN

Combinación de tensoactivos aniónicos y no-iónicos en presencia de sales alcalinas, hidrótropos y secuestrantes.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto: Líquido
- Color: Ámbar
- Olor: Característico
- pH puro:  $13,0 \pm 0,5$
- pH puro al 0,5%:  $9,3 \pm 0,5$
- pH puro al 1%:  $10,3 \pm 0,5$
- Solubilidad: Soluble en agua en todas las proporciones

#### DATOS TÉCNICOS

- **Posee una actividad detergente doble:** Actúa eliminando tanto la suciedad propia de los terrenos de cultivo, como los restos de insectos, microorganismos y residuos químicos, procedentes de los tratamientos insecticidas y anticriptogámicos.
- **Su específica alcalinidad favorece un doble mecanismo de acción:** la hidrólisis de los compuestos pesticidas y otros residuos orgánicos, y su neutralización por saponificación.

- **Disminuye la tensión superficial del baño de lavado:** mejorando la humectación de la superficie de los frutos y facilitando, de esta forma, el arrastre de las sustancias adheridas.
- **Gracias a su efecto dispersante,** mantiene en suspensión las partículas sólidas, impidiendo su redeposición sobre el fruto tratado. Dispersa también los precipitados de hidróxidos en aguas duras, evitando que interfieran en el proceso de lavado.
- **Carácter espumante medio:** el producto a las dosis de trabajo presenta un nivel de espuma medio.
- **Fácilmente enjuagable:** los restos de producto se eliminan fácilmente con un aclarado con agua.
- **Estabilidad:** El producto mantiene todas sus características por un periodo no inferior a 5 años en condiciones normales de almacenamiento.

## ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservar el producto, en un lugar fresco y seco, almacenado en los envases de origen, bien cerrados y al abrigo de la luz solar directa, a una temperatura entre 0 y 40 ° C.

## PRECAUCIONES

Ver Ficha de Seguridad.

## PRESENTACIÓN

- Bombona de 25 Kg
- Bidón de 200 Kg
- IBC de 1000 Kg

## REGISTRO Y NORMATIVA

DRP19-0005749  
UFI: ACTT-30KC-400F-7N2U  
- Conforme Reglamento Europeo REACH 1907/2006/CE y modificaciones posteriores.  
- Conforme Reglamento Europeo (CE) 648/2004 sobre detergentes y modificaciones posteriores.