

# Vegestar

## Detergente igienizzante per frutta e verdura

ST Vegestar – E1R2.0918 Pag. 1 di 1



**VEGESTAR** è un detergente specifico per il lavaggio industriale di frutta e verdura appartenenti alla “quarta gamma” (**Regolamento N.21 FDA CFR par. 173.315 “prodotti chimici per la pulizia di frutta e verdura”**).  
È ideale per la rimozione di contaminazioni organiche ed inorganiche, non altera il colore, la consistenza ed il sapore del vegetale ed è facilmente risciacquabile.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	lievemente ambrato
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,110 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	~2,00

### Dosaggio e modalità d'uso

Il prodotto è efficace a basse concentrazioni (0,1 ÷ 1,0% in peso) e per brevi tempi di contatto (3 ÷ 10 minuti).

### Confezionamenti



Tanica in PE-HD da 25 Kg



Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

### Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

Copyright © Aquos S.r.l. 2018 – Tutti i diritti riservati



Food&Beverage

