



DIOXI CHLOR

GUÍA DE INFORMACIÓN TÉCNICA

DEFINICIÓN: Es un producto purificador de agua y desinfectante para frutas, verduras, legumbres y otros alimentos.

COMPOSICIÓN: Es una solución acuosa de dióxido de cloro estabilizado al 10%.

CARACTERÍSTICAS: *DIOXI CHLOR* opera en el agua y a través del agua; su acción no es afectada por la dureza de la misma, ni por jabones, detergentes, materia orgánica o inorgánica. Es soluble en agua en todas proporciones y es estable en cualquier concentración. Tiene un amplio espectro bactericida, germicida, amebicida, esporicida, fungicida y alguicida. Elimina los sabores y olores desagradables que causan algas y fenoles en el agua. El poder residual de *DIOXI CHLOR* es mucho más duradero que el del cloro y opera en cualquier tipo de recipiente; su acción no se ve impedida o limitada en envases metálicos. El agua tratada con *DIOXI CHLOR* conserva su sabor natural.

INSTRUCCIONES: 4 gotas de *DIOXI CHLOR* por litro de agua son suficientes para purificarla. Espere 20 minutos antes de beberla. Para desinfectar frutas y verduras, prepare una solución de 4 gotas por litro de agua y sumerja en ella las frutas y verduras (previamente lavadas) por espacio de 20 minutos. El uso del principio activo germicida de *DIOXI CHLOR* en productos alimenticios, fue autorizado y se publicó su autorización en el Diario Oficial de la Federación del 15 de febrero de 1958 (pág. 10). En las soluciones recomendadas no es tóxico ni corrosivo. *DIOXI CHLOR* está al servicio de su salud y de su economía.

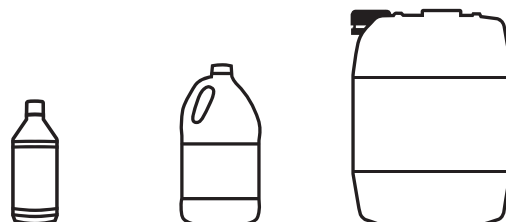
PROPIEDADES:

Estado físico:	Líquido
Color:	Transparente
Aroma:	Característico
Solubilidad en agua:	Soluble
Plástico corrosividad:	Baja
pH:	11.5 a 13
Densidad:	1.130 a 1.230 gr/ml
Equipo de protección:	Ninguno
Irritación en la piel:	Ninguna
Activo:	Dióxido de cloro 10%
Clasificación tóxica:	Moderadamente tóxico

Almacenaje y estabilidad en envase original:

Término de vida en almacén:	12 meses
Reacción química:	No compatible con ácidos, álcalis y desinfectantes.
Efecto sobre el envase:	Después de 12 meses de almacenaje sufre deterioro.
Estabilidad:	Estable

PRESENTACIONES:



Envase de 1L Envase de 3.8L Envase de 20L

NIVEL DE RIESGO

- 4- EXTREMO
- 3- ALTO
- 2- MODERADO
- 1- LIGERO
- 0- SIN RIESGO

