



WK- 760

Revisión: N°2

Fecha: Mayo 2017

Página: N°1

DERTERGENTE CONCENTRADO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTO

WK-760 es un producto especialmente formulado a base de tenso-activos aniónicos y agentes humectantes que pueden ser usado en todo tipo de industrias de alimentos., tales como conserveras, pesqueras, packing, fábricas de cecinas, galletas, chocolates, productos lácteos, mataderos, casinos, etc.

WK-760 se diluye fácilmente en cualquier proporción de agua (dura o blanda) y por su alto poder de limpieza puede ser aplicado sobre cualquier superficie lavable garantizando no dejar olores residuales. Es muy efectivo frente a residuos proteicos, especialmente aceites vegetales y animales

Instrucciones de Uso

Aplicar **WK-760** según cantidad de suciedad presente en la superficie. Óptimos resultados se logran utilizando agua tibia. Aplicar con ayuda de esponja, paño, spray o inmersión. Enjuagar con abundante agua limpia.

Suciedad Pesada	1: 125
Suciedad Media	1: 250
Suciedad Fuerte	1: 500

Especificaciones Técnicas

1. Aspecto	Líquido viscoso color verde, aroma característico
2. Ingredientes activos	12,5- 13,5% °Brix
3. Densidad	1,1 a 1,2
4. ph (concentrado)	7,0 a 8,0
5 Solubilidad	Completamente en agua fría o caliente
6. Libre de fosfatos	Sí
7. Estabilidad	Dos años en condiciones normales de almacenamiento



WK- 760

Revisión: N°2

Fecha: Mayo 2017

Página: N°2

Precauciones

Producto neutro, puede producir irritación en pieles sensibles por uso prolongado. Almacenar el producto en envase original cerrado, en un lugar fresco, seco y con ventilación adecuada.

Primeros Auxilios

Ingestión	No induzca vómitos. De a beber abundante cantidad de agua. Consulte a un médico.
Contacto Ocular	Lavar con abundante agua por 15 minutos. Consultar médico si persiste algún síntoma.
Contacto Dérmico	En caso de contacto accidental, enjuagar con agua.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Elaborado por: Yazmin Pinto (QI)