

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## EZ-360

### Descripción:

El EZ-360 de Safe Foods Chemical Innovations es un detergente enzimático espumoso diseñado para limpiar el equipo, paredes, pisos y áreas difíciles de alcanzar. Asegura una limpieza profunda gracias a la transformación de las manchas orgánicas por medio de enzimas. El EZ-360 descompone y elimina todo tipo de residuos orgánicos que se encuentran en las plantas procesadoras de alimentos: almidón, grasa y proteínas.

### Propiedades físicas:

Aspecto – Brumoso líquido ámbar  
Olor – Moderado  
pH (concentrado) –  $5.5 \pm 1.0$   
Gravedad específica – 8,64 libras por galón  
Formación de espuma – Alta  
Enjuague – Excelente

### Instrucciones de uso:

Prepare una solución con 7-25 oz. en 10 galones de agua caliente\*. Aplique con un aparato para espuma. Para mejores resultados, deje reposar la espuma durante 15 a 30 minutos. Para superficies en contacto con los alimentos, prosiga con un paso de desinfección/esterilización y para todas las demás superficies desinfecte/esterilice si es necesario.

Antes del uso en fábricas de procesamiento de carne y de carne de pollería y centrales lecheras inspeccionadas por los federales, los productos de alimentos y los materiales de envasados deben ser quitados del cuarto o protegidos con cuidado.

\*La temperatura del agua preferida es 105°F. La temperatura del agua no debe exceder los 60°C.

### Seguridad:

Evite respirar los vapores o el rocío. No permita el contacto con los ojos, piel o la ropa. Lávese bien después de su manejo.

Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

### Almacenamiento:

Almacene a una temperatura de entre 40°F – 77°F (4.5°C y 25°C). Mantenga el contenedor cerrado cuando no esté en uso. Utilizar el sistema de almacenamiento primero dentro, primero fuera.