

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## FOAMING HANDSOAP

### Descripción:

El jabón de manos de espuma es un producto de lavado de manos de espuma altamente efectivo para el uso de plantas procesadoras de carne, aves, lácteos y otros productos alimenticios federalmente inspeccionados, cuando es utilizado por el personal antes de manejar alimentos y/o equipo procesador de alimentos. No contiene irritantes severos pero funciona como un potente limpiador de manos. Efectivo en agua hasta de 400 ppm de dureza.

### Propiedades físicas:

Aspecto – Claro a ligeramente brumoso  
Olor – Moderado  
pH (concentrado) – 6-8  
Densidad – 8.37 libras por galón  
Viscosidad – ~1 cPs @ 25°C  
Espuma – Alta  
Enjuague – Excelente

### Instrucciones de uso:

Manos húmedas. Presionar la boquilla 3-4 veces para dispensar el jabón de manos en espuma en la palma de la mano. Refregar las manos juntas para crear una capa. Lave la palma contra la palma, la parte de atrás de las manos, los dedos, uñas y muñecas. Refriegue las manos por al menos 20 segundos. Enjuague las manos completamente con agua. Séquese las manos. Para mejores resultados, después del lavado de manos aplique desinfectante de manos.

Nota: Para nosotros en las plantas procesadoras de comida, la mejor practica es repetir este proceso cada vez que se ingresa al área de producción, antes de manejar alimentos y/o equipo procesador de alimentos.

### Seguridad:

Evite el contacto con los ojos. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos con agua durante al menos 15 minutos.

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

### Almacenamiento:

Mantenga el contenedor cerrado y almacenado en un lugar fresco y seco. Evitar la congelación.