

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KC-295

Descripción:

KC-295 es un producto líquido de lavado de manos efectivo para el uso en plantas procesadoras de comida, carnes, aves y lácteos federalmente inspeccionadas 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, líquido incoloro

Olor - Jabón suave

pH (concentrado) - 6-8

Densidad - 8.38 libras por galón

Viscosidad - ~1 cPs @ 25°C

Espuma: Alta

Enjuague: Excelente

Instrucciones de uso:

Coloque 5cc de KC-295 (aproximadamente una cucharada) en la palma de la mano.

Adicione 15 cc de agua (aproximadamente una cucharada). Refriegue las manos juntas para crear una capa. Lave la palma contra la palma, la parte de atrás de la mano y dedos, las uñas y las muñecas. Refriegue las manos juntas por al menos 20 segundos.

Enjague 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 recipiente cerrado y guárdelo en un lugar seco entre 55 y 85 ° F (13 y 29 ° C).

Evitar la congelación.