

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### PSSI-262 GENERAL CLEANER

#### Descripción:

El limpiador general PSSI-262 es un limpiador y desengrasante de mucha espuma y para múltiples propósitos, que no contiene fosfatos ni compuestos orgánicos volátiles (VOC, por sus siglas en inglés). El limpiador general PSSI-262 se puede aplicar con cepillo, con un instrumento para formar espuma o por inmersión en los equipos, paredes y pisos de todos los departamentos de plantas de procesamiento de carne, productos lácteos y alimentos en general.

#### Propiedades físicas:

Aspecto – Líquido azul transparente  
Olor – Leve  
pH, (1%) – 6-8  
Densidad – 8.58 libras por galón  
Espuma – Muy alta  
Enjuague – Excelente

#### Instrucciones de uso:

Enjuagar el área que desea limpiar con agua caliente (a una temperatura de entre 100 °F y 140 °F) para eliminar la suciedad visible. Usar entre 1 y 4 onzas de limpiador general PSSI-262 por galón de agua caliente (a una temperatura de entre 100 °F y 140 °F). Aplicar con cepillo, mediante un instrumento para formar espuma o por inmersión y dejar reposar. Enjuagar bien con agua potable para eliminar todos los residuos.

Cuando se use como concentrado, siempre agregar agua entre el limpiador general PSSI-262 y el ácido o el reforzador alcalino.

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. Este producto no debe entrar en contacto directo con carne, huevos con cáscara u otros productos alimenticios.

#### Seguridad:

Puede causar irritación ocular. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos con agua durante al menos 15 minutos. En caso de contacto con la piel, enjuague la piel con agua. Lávese bien después de manipularlo.

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

#### Almacenamiento:

Mantenga el recipiente cubierto y guárdelo en un lugar fresco y seco. Evitar la congelación.