

Virginia

FICHA TÉCNICA

Lavalozas Virginia

Lavalozas concentrado para cocina

Gracias a su exclusiva fórmula concentrada y sus componentes activos desengrasa a fondo y elimina olores sin esfuerzo.



Aplicaciones: Loza en general, cubiertos, vasos y todo utensilio utilizado en la cocina.



1 INSTRUCCIONES DE USO

Vierta una cucharadita (5 ml) por cada litro de agua. En caso de usar esponja agregue la misma cantidad sobre ella.



3 PRECAUCIONES

Mantenga fuera del alcance de los niños.
En caso de contacto con ojos, lave inmediatamente con abundante agua.
En caso de ingestión no provoque el vómito y consulte de inmediato al centro toxicológico o al médico llevando el envase o rótulo del producto.
No mezclar con cloro.



En caso de emergencia llamar al CITUC (Centro de Información Toxicológica Universidad Católica de Chile) al fono (56) 2-26353800. Atención 24 horas, 365 días del año.



2 APLICACIONES

Loza en general, cubiertos, vasos y todo utensilio utilizado en la cocina.



4 ALMACENAMIENTO

Mantener en área fresca y seca, bajo techo.
No exponer a temperaturas inferiores a 4 °C.
Mantener en su envase original, bien cerrado.
Proteger los envases del daño físico.



5 PRESENTACIONES

Formatos:

Botella: 200 cc - 500 cc - 750 cc - 1250 cc - 1500 cc
Doypack: 80 cc - 450 cc - 1 lt - 1.5 lt

Variedades:



Limón Citrus



Frutos Silvestres

6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Composición	Tensoactivo aniónico, no iónico y anfotérico, esencia, colorante, preservante, agua.
Apariencia	Líquido viscoso, de color verde, transparente, aroma cítrico.
pH	7,2 - 7,6
Densidad	1,02 g/ml
Viscosidad	900 - 1100 cPs
% Sólidos	11 - 11,8 %
Clasificación de Riesgos	No aplica
Biodegradabilidad	Sí
Vida útil	3 años, desde la fecha de elaboración.