



Ficha Técnica de: Clorgreen-24 Lejía

Descripción de producto y Aplicaciones

Lejía diluida para la desinfección de aguas de consumo.

Limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Desinfección de superficies en la industria alimentaria (maquinaria, útiles, mostradores, obradores, etc.) y otros ámbitos de la vida privada y salud pública (suelos, baños, inodoros, etc.).

Blanqueo de tajos y tablas de corte, cepillos y otros útiles.

Desodorización de sumideros.

Dosis y forma de uso

-Para desinfección de verduras y hortalizas: Agregar al agua a razón de 3 ml de Clorgreen-24 lejía por cada 1 litro de agua), remover y sumergir las frutas y verduras sin cortar o trocear durante 5 – 10 minutos. Enjuagar las verduras y hortalizas abundantemente con agua, trocearlas y preparar para su consumo. Insertamos enlace en este punto al tríptico emitido por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad del Gobierno de España con información reglada para este uso. Al final del documento, insertamos imágenes extraídas del tríptico por si se da una mala función del vínculo

www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/frutas_verduras.htm#:~:text=Lávalas%20bajo%20el%20chorro%20del,Sécalas%20con%20papel%20de%20cocina

-Para potabilización de aguas de bebida: Añadir al agua a razón de 2 gotas por cada litro de agua (equivalente a 5 cc por cada 50 litros de agua). Remover y dejar en reposo 30 minutos antes de utilizar el agua

-Para blanqueo de tajos de corte, cepillos y otros útiles: después de haber limpiado la superficie, aplicar diluido del 25 % en agua hasta puro sobre un papel puesto sobre la superficie a blanquear y dejar actuar 30 minutos. Aclarar posteriormente con agua abundante

-Para desodorizar sumideros: verter una pequeña cantidad del 20% en agua hasta puro en el sumidero y dejar actuar

Incompatibilidades

En contacto con ácidos se producen emanaciones de cloro (gas muy tóxico). Otros materiales a evitar: compuestos que contengan nitrógeno como amoníaco, urea, aminas y similares; metales como hierro, cobre, níquel, y cobalto, así como sus aleaciones y sales.

Características físicas y químicas

Información de propiedades físicas y químicas básicas:

Estado físico a 20°C:	Líquido
Aspecto:	Fluido
Color:	Amarillento
Olor:	característico a cloro y picante
pH (al 1%):	10-11
Densidad a 20°C:	1030 - 1040 Kg/m ³
Densidad relativa a 20°C:	1,030 – 1,040
Densidad de vapor a 20°C:	No relevante*
Viscosidad dinámica a 20°C:	1,2 cP
Viscosidad cinemática a 20°C:	1,15 cSt
Tª ebullición a presión atmosférica:	100 °C
Presión de vapor a 20°C:	2350 Pa
Presión de vapor a 50°C:	12381 Pa (12 kPa)
Tasa de evaporación a 20°C:	No relevante*
Solubilidad en agua a 20°C:	Soluble
Temperatura de descomposición:	40°C, descomposición lenta
Temperatura de inflamación:	No inflamable (P.I. >65°C)
Temperatura de autoignición:	No relevante*



Límite de inflamabilidad inferior: No relevante*
Límite de inflamabilidad superior: No relevante*
Propiedades explosivas: No explosivo
Propiedades comburentes: No comburente
Propiedades oxidantes: Importantes.
Coeficiente de reparto n-octanol/agua (log Pow): No relevante *

Información adicional:

Tensión superficial a 20°C: No relevante*

Índice de refracción: No relevante*

En aplicación al R.D. 117/2003 (Dir. 2010/75/EU), este producto presenta las siguientes características:

C.O.V. (suministro): 0% peso

Concentración C.O.V. a 20°C: No relevante*

Número de carbonos medio: No relevante*

Peso molecular medio: No relevante*

(*) No relevante debido a la naturaleza del producto, no aportando información característica de su peligrosidad

Datos de Seguridad

1.- Clasificación de la sustancia o de la mezcla:

Iritación ocular, 2	H319:	Provoca irritación ocular grave.
Iritación cutánea, 2	H315:	Provoca irritación cutánea.
Peligroso para el medio ambiente, 3	H412:	Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

2.- Elementos de la etiqueta:

Pictogramas:



Palabra de advertencia: ATENCIÓN

Indicaciones de peligro: H315: Provoca irritación cutánea.
H319: Provoca irritación ocular grave.
H412: Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

Consejos de prudencia: P102+ P405: Mantener fuera del alcance de los niños. Guardar bajo llave.

P234: Conservar únicamente en el embalaje original.

P235: Mantener fresco.

P262: Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.

P301+ P330+ P331: EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.

P302+ P352: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con abundante agua.

P305+ P351+ P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.

P410+ P403: Proteger de la luz solar. Almacenar en un lugar bien ventilado.



Información suplementaria: EUH206: ¡Atención! No utilizar junto con otros productos. Puede desprenderse gases peligrosos (cloro).

3.- Otros peligros:

Mezcla que no cumple los criterios PBT o vPvB

COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES**4.- Sustancia:**

No aplicable.

5.- Mezclas:

Descripción química: Disolución acuosa de Hipoclorito sódico de 24 g cloro activo por litro a la salida de fábrica.

Componentes peligrosos: Sustancias que intervienen en un porcentaje superior al límite de exención y presentan un peligro para la salud o para el medio ambiente, y/o con un límite de exposición reconocido:

Identificadores	Ingredientes	% p/p	Clasificación según Reglamento 1272/2008 (**)
Nº CAS: 7681-52-9 Nº EINECS: 231-668-3 Nº Index: 017-011-00-1 NºReg. REACH: 01-2119488154-34-xxxx	Hipoclorito sódico	1% ≤ c < 2,5%	Skin Corr. 1B : H314 Aquatic Acute 1 : H400 EUH031

Formatos de suministro. Logística y transporte

Caja de 4 bidones de 5 l. cierre tapón con precinto

formato	caja 4 bidón 5 l. * cierre: tapón precinto	
tipo de palet	Palet 120 x 80 (europeo)	Palet 60 x 80
medida de caja	19,5 x 56 (base) x 30 (h)	
peso de caja	21.1 kg	
nº capas / palet	3	3
nº de cajas / capa	8	4
nº cajas / palet	24	12
nº bidones 5 l. / palet	96	48
peso neto producto	480 kg	240 kg
medidas palet	120 x 80 x 107	60 x 80 x 107

Caja de 2 bidones de 5 l. cierre tapón con precinto

formato	caja 2 bidón 5 l. * cierre: tapón precinto	
tipo de palet	Palet 120 x 80 (europeo)	Palet 60 x 80
medida de caja	19,5 x 28 (base) x 30 (h)	
peso de caja	10,5 kg	
nº capas / palet	3	3
nº de cajas / capa	16	8
nº cajas / palet	48	24
nº bidones 5 l. / palet	96	48
peso neto producto	480 kg	240 kg
medidas palet	120 x 80 x 107	60 x 80 x 107



Bidón de 10 l. cierre con tapón precinto

formato	bidón 10 l. * cierre: tapón precinto	
tipo de palet	Palet 120 x 80 (europeo)	Palet 60 x 80
ui / palet	60 bidones	30 bidones
peso neto producto	600 kg	300 kg
composición por capa o nivel	3 capas de 20 bidones	3 capas de 10 bidones
medidas palet	120 x 80 x 107	60 x 80 x 107

Transporte

Producto no peligroso para el transporte. No sometido a las disposiciones ADR / RID / IMDG / IATA

Extracción del tríptico de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad)

EN LA COCINA

Manipula siempre las frutas y verduras separadas de otros alimentos, con especial cuidado cuando se vayan a consumir en crudo.

¡Lávate las manos! antes y después de la preparación.

Todos los utensilios y superficies de cocina que vayas a utilizar deben estar limpios y secos.

Corta las partes dañadas.

Recuerda: las hierbas aromáticas frescas (perejil, albahaca...) y los brotes de semillas (soja) las debes lavar igual que las frutas y verduras.



¿CÓMO SE LAVAN LAS FROTAS Y VERDURAS?

Lávalas bajo el chorro del grifo, aunque vayas a pelarlas, pues así evitas que la contaminación pase del cuchillo al alimento.

Usa cepillos específicos para las superficies de las frutas de cáscara dura (melón, sandía...) o algunas verduras (pepino, calabacín...).

Sécalas con papel de cocina.

Además, si vas a comer fruta cruda con piel, verdura cruda (lechuga, espinacas...) o verdura cruda con piel (pepino) sumérgelas durante 5 minutos en agua potable con 1 cucharita de postre de lejía (4,5 ml) por cada 3 litros de agua. Después acláralas con abundante agua corriente.

La lejía debe estar etiquetada como "apta para la desinfección de agua de bebida".



**FROTAS Y
VERDURAS
SIEMPRE
SEGURAS**





INQUILINOS DE LAS FROTAS

En el medio ambiente (suelo, polvo, agua de riego...) puede haber microorganismos patógenos y elementos químicos que en ocasiones pueden contaminar las frutas y verduras.

Por este motivo es muy importante una manipulación adecuada antes de su consumo.



EN LA COMPRA

Observa que no tengan magulladuras ni daños externos. Su superficie tiene que estar limpia y sana, con el brillo y el color propio de la especie de que se trate.

Para su transporte a casa, pon las frutas y verduras separadas de carnes, pescados, mariscos y productos de limpieza.

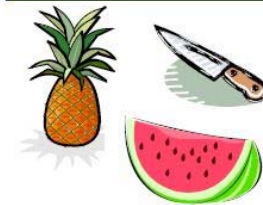


EN CASA

En general conserva las frutas y verduras en la nevera. Dentro de ella, deben separarse del resto de los alimentos cocinados y crudos y almacenarse en la zona menos fría (cajones).

Hay frutas y verduras, que por su naturaleza y grado de maduración, se pueden conservar a temperatura ambiente, pero siempre por periodos cortos (como cebollas y cítricos en general).

Cuando compres frutas y verduras cortadas y/o peladas, o las prepares en casa, consérvalas en el frigorífico.



La información facilitada en esta Ficha Técnica ha sido redactada de acuerdo con el anexo II del Reglamento CE 1907/2006, del 18/12/2006, relativo al REACH, y también de acuerdo con el R.D. 255/2003 (Directivas 1999/45/CE, 2001/58/CE y 2001/60/CE) de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos, así como con el R.D. 363/1995 (Directiva 67/548/CEE) de 10 de Marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre Notificación de Sustancias Nuevas y Clasificación, Envasado y Etiquetado de Sustancias Peligrosas, cuyos anexos técnicos han sido actualizados hasta la ORDEN PRE/2317/2002, de 16 de Septiembre de 2002 (Directivas 2001/58/CE y 2001/59/CE y hasta la 29th. ATP (Dir. 2004/73/CE) transpuesta a la legislación española por la ORDEN PRE/1244/2006, de 20 de abril de 2006. También de acuerdo con la RTS de Detergentes vigente (R.D. 770/1999 y Reglamento CE 648/2004) , así como el de Biocidas (R.D. 1054/2002).

La información de esta Ficha de Técnica está basada en las propiedades de los componentes que nos han comunicado nuestros proveedores, así como en nuestros conocimientos en el momento en que esta hoja ha sido editada. La Ficha de Datos de Seguridad pretende dar información relativa a la valoración sanitaria y de seguridad de las condiciones bajo las cuales este producto se transporta, almacena o emplea en el trabajo. La empresa suministradora no acepta responsabilidad en cuanto a las condiciones de uso del producto o la valoración que de estos datos pueda hacer el usuario. Este documento no tiene como fin dar garantías de calidad.