



Las alteraciones observadas en los productos causadas por el desarrollo de microorganismos que generan cambios en su aspecto, olor y sabor, pueden controlarse con nuestro conservador.

Insumo elaborado bajo las Normas de la Agricultura Orgánica, Certificado Bioagricert, acreditado IFOAM con código ITBAC 008895.



Un litro de CITROL-K ULTRA permite tratar 5,000 litros o kilos de producto terminado

CONSERVAS

USOS, DOSIS Y MODO DE EMPLEO

APLICACIONES	DOSIFICACIONES RECOMENDADAS	TIEMPO DE CONTACTO	FORMA/FRECUENCIA DE APLICACIÓN
DESINFECCIÓN DE Frutas, Verduras y Hortalizas antes de procesamiento	10 mL / 50 litros de agua	10 - 15 minutos	Inmersión/Cada lote o partida de materia prima
CONSERVACIÓN DE Mermeladas, Confituras, Pastas de Frutas	10 mL / 50 kilos de producto	N / A	Adición directa a la formulación /Cada lote
CONSERVACIÓN DE Salsas, Condimentos, Aderezos, Moles; Vegetales en escabeches, en salmuera	10 mL / 50 litros o kilos de producto final	N / A	Adición directa a la formulación/Cada lote

* N/A No Aplica

Las dosificaciones y tiempos de contacto anteriormente señalados son generales. Se recomienda que cada establecimiento realice sus propias pruebas de aplicación con una cantidad que sea representativa de la producción industrial, con el fin de optimizar la dosificación de **CITROL - K ULTRA** ya que esta puede variar dependiendo de factores ajenos al producto.

PRESENTACIONES: Porrón de 4, 20 y 50 litros. Tambo de 200 litros.

www.corpocitrik.com

ventas@corpocitrik.com