



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



Las alteraciones observadas en los productos alimenticios de origen animal causadas por el desarrollo de microorganismos que generan cambios en su aspecto, olor y sabor, pueden controlarse con un conservador y sanitizante a base de cítricos.

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

USOS, DÓSIS Y MODO DE EMPLEO

APLICACIONES	DOSIFICACIONES RECOMENDADAS	TIEMPO DE CONTACTO	FORMA/FRECUENCIA DE APLICACIÓN
SANITIZACIÓN EN LA RECEPCION DE PRODUCTOS DEL MAR, COMO PESCADOS Y MARISCOS.	10 mL / 50 Litros de agua (0.02 %)	15 minutos	Aspersión/Inmersión cada lote o partida
CONSERVACIÓN DE PESCADO CRUDO PREVIAMENTE LAVADO	10 mL / 50 Litros de agua (0.02 %)	15 minutos	Aspersión/Inmersión cada lote o partida
CONSERVACIÓN DE CAMARONES, LANGOSTAS, CARACOLES Y OTROS MARISCOS PREVIAMENTE LAVADOS	10 mL / 50 Litros de agua (0.02 %)	15 minutos	Aspersión/Inmersión cada lote o partida
SANITIZACIÓN DE AGUA PARA GLASEADO, HIELO PARA CONSERVACIÓN	10 mL / 100 Litros de agua (0.01 %)	N / A*	Adición directa a cada lote o partida de agua

* 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 ó tambo de 200 litros.