

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

NOMBRE	TIPO DE ADITIVO	CÓDIGO
<b>SAL PLUS ULTRA LIQUIDO</b>	BACTERICIDA	B-002

**USO:** Producto especialmente elaborado para prevenir y eliminar la contaminación por Salmonella en alimento balanceado y harinas de origen animal.

**COMPONENTES:** Formol  
Ácido propiónico  
Ácido fórmico  
Ácido acético  
Vehículo

<b>DOSIS:</b>	Alimento balanceado	<b>Preventiva</b> 1.0 kg/ton	<b>Correctiva</b> 2.0 kg/ton
	Harinas de carne y pescado	3.0 kg/ton	5.0 kg/ton

<b>PROPIEDADES:</b>	Aspecto físico:	Líquido
	Color:	Transparente a amarillo
	Densidad $\alpha$ 25°C	1.090 - 1.110 g/ml
	pH $\alpha$ 25°C	2.7 - 3.4

**PRESENTACIÓN:** Tambor de plástico con peso neto de 200 kg

**FECHA DE CADUCIDAD:** 2 Años

**ALMACENAMIENTO:** 15 – 25° C de temperatura y ambiente seco y resguardar de la luz solar directa.

**FICHA INFORMATIVA**