

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

NOMBRE	TIPO DE ADITIVO	CÓDIGO
<b>SAL PLUS ULTRA LIQUIDO SIN FORMOL</b>	BACTERICIDA	B-003

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

**COMPONENTES:** Ácido propiónico  
Ácido fórmico

<b>DOSIS:</b>	Alimento balanceado	<b>Preventiva</b> 2.0 kg/ton	<b>Correctiva</b> 4.0 kg/ton
	Harinas de carne y pescado	6.0 kg/ton	10.0 kg/ton

<b>PROPIEDADES:</b>	Aspecto físico:	Líquido
	Color:	Transparente
	Densidad a 25°C	1.000 - 1.120 g/ml
	pH a 25°C al 50%	0.5 - 1.0

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

**FECHA DE CADUCIDAD:** 2Años

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

**FICHA INFORMATIVA**