



## Chlorhydrate de Chitosane CTIC15

**Composition :** 100% chlorhydrate de chitosane issus de la carapace de crevettes élevées en aquaculture, huiles essentielles d'orange et de raisins

**Contenu en chitosane :** 15000 – 18000 ppm

**Nom scientifique de l'espèce de crevettes :** Penaeus monodon, Penaeus vannamei

**Origine :** Vietnam

**Numéro d'agrément européen :** TS 936

**Lot N° :**

**Date de production :**

**Conditionnement :** Liquide

**Volume net :** 5 L

**Instructions de stockage :** Le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière du soleil

**Date limite d'utilisation / stabilité :** 12 mois après la date de production

**Conditions d'utilisation :** Préconisé en plusieurs applications pour le traitement d'une pré et/ou une post récolte, pour ralentir le développement des bactéries, pour augmenter la durée de conservation des récoltes. Elle crée une couche fine protectrice pour la culture limitant les dégâts causés par les maladies fongiques/bactériennes et la protège de la déshydratation.

**Spécificités techniques :** Totalement soluble dans l'eau, pH 3,5 à 5,5, Viscosité à 1% inférieure à 50 centipoises, non déacétylé.

**Mode d'emploi :** Dilution dans l'eau et fréquence de vaporisations des cultures en respectant les conseils de MPS Logistique dans le protocole. Usuellement diluer 1 Litre de chlorhydrate de chitosane CTIC 15 dans 10 litres d'eau

**Distributeur :** SAS MPS LOGISTIQUE 

**Numéro SIREN :** 911 752 814

**Adresse :** 125 Rue Professeur Antonin Balmes 34070 Montpellier, France

**Mail :** [infoclient@mpslogistique.com](mailto:infoclient@mpslogistique.com)

**Producteur :** Vietnam food joint stock company, Hoa Trung Industrial zone, Hoa Trung Hamlet, Luong The Tran Ward, Cai Nuoc District, Ca Mau Province, Vietnam.

**Importateur :** M.L Asie SARL, 49 Avenue Jean-Louis Etienne, 34740 Vendargues, France



**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**  
**PRODUCT SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE**

**Tên sản phẩm:** CHITOSAN CTIC15 (from Chitosan hydrochloride)

**Mã sản phẩm/Code:** CTIC15

*Product name/ Nom du produit:* CHITOSAN CTIC15

**Mô tả sản phẩm:** Chitosan dạng dung dịch

*Product Description/ Description du produit:* Chitosan in liquid/ En liquide

- Sử dụng trong quá trình thu hoạch, sơ chế các sản phẩm nông nghiệp, làm giảm thời gian hư hỏng, kéo dài hạn sử dụng các sản phẩm như khoai tây, khoai lang, lúa, đậu, ...

*Use in the process of harvesting, preliminary agricultural treatment, reducing spoilage time, and prolonging the shelf life of products (such as potatoes, sweet potatoes, rice, beans, ...)/ Traitement préliminaire avant et après la récolte, réduire la durée des maladies, augmenter la durée de conservation des récoltes (comme les patates, pommes de terre, haricots, riz...)*

- Sử dụng làm chất tạo màng trong bảo quản vận chuyển nông sản, trái cây, rau củ, hạn chế hư hỏng do nấm mốc, vi sinh vật, héo do mất nước, ...

*Use to form a protective coating to preserve and transport agricultural products (fruits, vegetables), to prevent spoilage caused by mould, microorganisms, to reduce withering caused by dehydration, .../ Créer une couche fine de protection pour les fruits et légumes limitant les dégâts causés par les maladies fongiques, des effets micro-biologiques et la perte d'humidité...*

**Thành phần/ Ingrédients/ Ingrédients:** Chitosan (Chitosan clohydric), tinh dầu cam/ Chitosan (Chitosan hydrochloride), orange essential oil / Chlorhydrate de Chitosane, huile essentielle d'orange

**CHỈ TIÊU SẢN PHẨM/ PRODUCT SPECIFICATION / SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT**

1. Cầm Quan/ Physical/Visuel		
Trạng thái/ Appearance/ Apparence	Dạng lỏng, hơi sệt/ Slightly thick liquid/ Liquide un peu épaisse	
Màu sắc/ Color/ Couleur	Màu vàng nhạt đến nâu nhạt/ Light-yellow to light-brown/ Jaune pâle à jaune foncé	
2. Hóa Lý/ Physiochemical/ Chimique		
	Đơn vị tính/ Unit/ Unité de calcul	Tiêu chuẩn/ Standards/ But
Hàm lượng chitosan/ Chitosan content / Teneur en Chitosane	ppm	15,000 - 18,000
Độ đục/ Turbidity / Turbidité	NTU	≤ 50
Độ hòa tan (trong nước)/ Solubility (in water)/ Solubilité ( dans l'eau)		Tan hoàn toàn Completely dissolved/ Intégralement dissout
Hàm lượng chất khô hòa tan (Brix tổng)/ Soluble solids content (Brix)/ Teneur des solides solubles	%	2.0 - 5.0
pH/ pH/ pH		3.5 - 5.5
3. Thông tin khác/ Other information/ Informations complémentaires		
<b>Bao bì/ Packaging/ Emballage</b>	: Can nhựa HDPE, 1kg/can, 5kg/can, 20kg/can. Hoặc theo yêu cầu của khách hàng 1kg/bottle, 5kg/bottle, 20kg/bottle, HDPE bottle. Or according to customer requirements 1kg/bouteille, 5kg/bouteille, 20kg/bouteille, bouteille en PEHD. Ou selon les exigences du client	
<b>Bảo quản/ Storage conditions/ Conditions de conservation</b>	: Bảo quản điều kiện khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ < 30 <sup>0</sup> C. Tránh ánh nắng trực tiếp/ Store in dry and airy (< 30 <sup>0</sup> C). Avoid direct sunlight/ Conserver dans un endroit sec et aéré (< 30 <sup>0</sup> C). Évitez la lumière directe du soleil	
<b>Hướng dẫn sử dụng/ Usage / Mode d'emploi</b>	- Tùy theo nhu cầu và mục đích sử dụng của khách hàng có thể pha loãng với nước theo các tỷ lệ khác nhau hoặc sử dụng trực tiếp. Nên ngâm hoặc phun xịt lên sản phẩm để tăng hiệu quả/ Depending on the customer's requirement and purpose, product can be diluted with water at different ratios or applied directly. Soak or spray on the product to increase its effectiveness/ En fonction des nécessités et de l'objectif du client, le produit peut être dilué avec de l'eau dans des proportions différentes. Faire tremper le produit ou vaporiser sur le produit pour augmenter son efficacité. - Dùng bảo quản trái cây/ Pour la conservation des fruits + Pha 1kg CTIC15 vào 10 lít nước/ Dissolved 1kg CTIC15 in 10 litres of water / 1 kg de CTIC15 dissous dans 10 litres d'eau + Nhúng trái cây vào trong dung dịch, vớt ra để ráo/ Dip fruits into solution. Remove to dry / Tremper les fruits dans la solution, les retirer pour sécher + Trái cây sau những bảo quản ở nhiệt độ mát (5 - 10 <sup>0</sup> C), giúp tăng thời gian bảo quản lên 4 - 6 tuần/ After drying, store fruit at a cool temperater (5 - 10 <sup>0</sup> C) to increase storage time up to 4 - 6 weeks/ Après le séchage, entreposer les fruits à une température de 5 à 10 <sup>0</sup> C pour augmenter la durée de conservation jusqu'à 4 à 6 semaines.	
<b>Hạn sử dụng/ Best before / Date limite d'utilisation</b>	: 12 tháng kể từ ngày sản xuất/ 12 months from the date of manufacture / 12 mois de la date de production	
<b>Số TCCS/ Registration number / N° d'enregistrement</b>	: TCCS 14:2020/VNF	

