

DESINFETANTE DE USO GENÉRICO PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR**UTILIZAÇÃO**

Produto especialmente desenvolvido para lavagem genérica de utensílios, bancadas, vasilhames e pavimentos na indústria alimentar, permitindo uma limpeza e desengorduramento eficazes. Adequado também para a lavagem e desinfeção de câmaras frigoríficas.

Possui um amplo espectro de desinfeção, sendo eficaz na eliminação de todo o tipo de bactérias **Gram Positivas** tais como: *Staphylococcus aureus* e **Gram Negativas** tais como: *Escherichia Coli* e *Salmonella Choleraesuis*.

Este produto pode ser usado na Área Alimentar, visto cumprir com os requisitos de HACCP, ISO 22000:2005 ou *Codex Alimentarius*.

COMPOSIÇÃO (Reg. 648/2004)

Contém entre outros ingredientes:

- Tensioactivos aniónicos
- Tensioactivos não-iónicos
- Álcool etílico
- Agente bactericida: *formaldehyde* e *2-Hidroxi-4.4'-Dicloro-difenileter*

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

ASPECTO	Líquido
COR	Ligeiramente Amarelo
DENSIDADE	1,04 ± 0,02
MATÉRIA ACTIVA TOTAL	> 25%
BIODEGRADABILIDADE	> 90%

MODO DE EMPREGO

Utilização	Concentração	Tempo	Temperatura
Detergente	5 a 7%	5 a 15 min	Ambiente
Desinfetante	2 a 4%	5 a 15 min	Ambiente

- Enxaguar abundantemente com água após o tempo de contacto.



PRECAUÇÕES

Evitar o contacto com os olhos e a pele.

Em caso de contacto com os olhos, lavar imediata e abundantemente com água e consultar um médico.

Não ingerir. Em caso de ingestão accidental, não provocar o vómito e contactar imediatamente um médico mostrando-lhe o rótulo.

CENTRO DE INFORMAÇÃO ANTIVENENOS - 808 250 143

ARMAZENAGEM E EMBALAGEM

Estável nas condições normais.

Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar.

EMBALAGENS: 5 L 10 L 25 L