

Informações Técnicas



DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD

DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD é indicado para desinfecção de câmaras de resfriamento, ambientes fechados, equipamentos, bancadas e utensílios em frigoríficos e indústrias alimentícias em geral.

VANTAGENS E BENEFÍCIOS

- ❖ Pode ser aplicado pelos métodos de pulverização, nebulização e manual;
- Pode ser aplicado durante o processo produtivo;
- Dispensa o enxágue final mesmo quando utilizado em superfícies que entram em contato direto com o alimento;
- Especialmente formulado para aplicação direta às superfícies quando é impossível ou indesejável usar produtos à base de água;
- Pode ser utilizado em esteiras, enchedoras e outros equipamentos;
- Ação bactericida frente às cepas Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis e Escherichia coli:
- Produto biodegradável.

MODO DE USAR

INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS (LATICÍNIOS, FRIGORÍFICOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, BEBIDAS, ABATEDOUROS): O produto deve ser aplicado puro, à temperatura ambiente por meio de pistola de ar comprimido ou nebulizador, ou com o auxílio de um pano pelo método manual. Tempo de contato mínimo de 10 minutos. Não requer enxágue final.

Evite usar o produto perto de motores ou equipamentos elétricos desprotegidos. Não recomendado para uso em policarbonatos ou outros plásticos suscetíveis a "stress cracking". Em caso de dúvida, avalie o material individualmente, antes do uso prolongado.

ATENÇÃO: Use luvas de proteção, roupa de proteção, botas, proteção ocular e proteção facial. Lave as mãos cuidadosamente após o manuseio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aparência: Líquido **Cor:** Incolor

Odor: Característico pH (tal qual): 6,0 – 8,0

COMPOSIÇÃO

Álcool Isopropílico, cloreto de didecil dimetil amônio / cloreto de alquil amido propil dimetil benzil amônio, seguestrante, aditivo, conservantes e veículo.

Princípio ativo: Álcool Isopropílico – 25,0% p/p.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

Evite a contaminação dos alimentos. Estoque este produto em uma área seca e longe de luz direta e calor para evitar a diminuição da concentração dos ativos do produto. Mantenha as embalagens fechadas quando não estiverem em uso.



Informações Técnicas



DESINFETANTE A SECO QUALIFOOD

PRECAUÇÕES

CONSERVE FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS. Não ingerir. Evite a inalação ou aspiração, contato com os olhos, contato com a pele. Não misturar com outros produtos. Usar luvas para sua aplicação. Não utilizar para desinfecção de alimentos. Não reutilizar as embalagens. Abra a embalagem cuidadosamente, prevenindo qualquer contato com o produto: use os EPI's. "Água: pode faltar. Não desperdice."

PRIMEIROS SOCORROS

EM CASO DE INGESTÃO: Em caso de ingestão acidental, não induzir o vômito. Consulte um médico imediatamente, levando a embalagem ou o rótulo do produto. Não dê nada por via oral a uma pessoa inconsciente.

EM CASO DE CONTATO COM A PELE (ou cabelo) E COM OS OLHOS: Em caso de contato com os olhos e pele, lavar com água em abundância durante 15 minutos. Se a irritação persistir consulte um médico, levando a embalagem ou o rótulo do produto.

EM CASO DE INALAÇÃO: Remova a pessoa para local ventilado e em uma posição que não dificulte a respiração.

Contate imediatamente o CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA (CEATOX) - 0800 014 8110.

PRAZO DE VALIDADE
24 meses a partir da data de fabricação.
EMBALAGENS DISPONÍVEIS
5L.
REGISTRO
REGISTRO MS: 3.1282.0061
RESPONSÁVEL TÉCNICO

Eng. Químico Fábio Pergher CRQ II 023.00831