



# LAT HIDRO CLORADO QUALIFOOD

**LAT HIDRO CLORADO QUALIFOOD** foi especialmente elaborado para limpeza por circulação (CIP) sem necessidade de aquecimento da água. Indicado para Indústrias Alimentícias e Ordenhadeiras mecânicas removendo gorduras, oleosidades e proteínas em geral.

---

## VANTAGENS E BENEFÍCIOS

---

- ❖ O produto não gera espuma e proporciona melhor limpeza e conservação dos equipamentos;
- ❖ Produto biodegradável.

---

## MODO DE USAR

---

**LIMPEZA AUTOMÁTICA (CIP) DE TANQUES E EQUIPAMENTOS:** Enxágue com água morna (aprox. 40° C) e drene aberto até a água sair limpa. Utilize uma solução de 0,5 a 1,0% (ou seja, de 5 a 10 ml de **LAT HIDRO CLORADO** em 1L de água) dependendo do grau de sujidade e dureza da água. A água pode ser em temperatura ambiente. Deixe circular por um período de 10 a 15 minutos e em seguida, enxágue com água limpa e com drene aberto até a retirada de todo resíduo alcalino.

**LIMPEZA AUTOMÁTICA (CIP):** Enxágue com água morna (aprox. 40° C) e drene aberto até a água sair limpa. Utilize uma solução de 0,5 a 2,0% (ou seja, de 5 a 20 ml de **LAT HIDRO CLORADO** em 1L de água) dependendo do grau de sujidade e dureza da água. A água pode ser em temperatura ambiente. Deixe circular por 10 minutos e em seguida, enxágue com água limpa e com drene aberto até a retirada de todo resíduo alcalino.

**LIMPEZA MANUAL DE UTENSÍLIOS POR IMERSÃO:** Utilize uma solução de 0,5 a 1,0% (ou seja, de 5 a 10 ml de **LAT HIDRO CLORADO** em 1L de água) dependendo do grau de sujidade e dureza da água. A água pode ser em temperatura ambiente.

**Limpeza de garrações de água mineral:** Utilize uma solução de 0,5 a 1,0% a cada 100L de água em temperatura ambiente.

**Importante:** Utilizar EPI's (luvas, botas, óculos protetores e avental) ao manusear o produto e suas diluições.

---

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

---

**pH (tal qual):** 11,5 – 14,0

**Aparência:** Líquido

**Cor:** Levemente amarelado

**Odor:** Característico

**Concentração de Hidróxido de Sódio:** 17,0 – 21,0%

**Teor de Cloro Ativo:** 4,0 – 5,0%

---

## PRECAUÇÕES

---

**CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS. Água: pode faltar. Não desperdice.**

Não misture com água na embalagem original. Não aplique em superfície aquecida. Nunca reutilize a embalagem vazia. Abra a embalagem cuidadosamente, prevenindo qualquer contato com o produto; use os EPI's.

Tratamento específico. Contém Hipoclorito de Sódio e Hidróxido de Sódio. Não inale vapores/aerossóis.

**ATENÇÃO:** NÃO MISTURE COM OUTROS PRODUTOS. A MISTURA COM ÁCIDOS OU PRODUTOS À BASE DE AMÔNIA PRODUZ GASES TÓXICOS.



# LAT HIDRO CLORADO QUALIFOOD

---

## PRIMEIROS SOCORROS

---

EM CASO DE INGESTÃO: Lave a boca. Não provoque vômito.

EM CASO DE CONTATO COM A PELE (ou o cabelo): Retire imediatamente toda a roupa contaminada. Lave a pele com água e tome um banho. Lave a roupa contaminada antes de usá-la novamente.

EM CASO DE CONTATO COM OS OLHOS: Lave cuidadosamente com água durante vários minutos. No caso de uso de lentes de contato, remova-as, se for fácil. Continue enxaguando.

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 0148 110.

---

## 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.

---

## COMPOSIÇÃO

---

Hidróxido de Sódio, adjuvante e veículo.

---

## PRAZO DE VALIDADE

---

12 meses a partir da data de fabricação.

---

## EMBALAGENS DISPONÍVEIS

---

5L, 20L e 50L

---

## REGISTROS

---

REGISTRO MS: 3.1282.0058

---

## RESPONSÁVEL TÉCNICO

---

Eng. Químico Fábio Pergher  
CRQ II 023.00831