



VEG 719

SANITIZANTE CLORADO PÓ PARA VEGETAIS, FRUTAS E VERDURAS

CARACTERÍSTICAS: Sanitizador bactericida pó, com excelente concentração de cloro ativo, promovendo a desinfecção e higienização de frutas, verduras e legumes de maneira rápida e eficaz. Comprovada eficácia na eliminação de microrganismos. O sanitizante pó mantém a qualidade dos alimentos e segurança microbiológica dos seus produtos sem prejudicar sua composição vitamínica. Possui uma ação rápida e eficiente, auxiliando na remoção de larvas, insetos. Elimina o vibrião da Cólera e bactérias derivadas do campo e manuseio.

INDICAÇÕES DE USO: Indicado para sanitização de Ovos, Frutas, Verduras e Legumes em áreas de manipulação de alimentos. No combate a Pseudomonas Aeruginosa, Salmonella Choleraesuis, Staphylococcus Aureus. Usado em hospitais clínicos, indústrias alimentícias, cozinhas industriais de restaurantes, churrascarias, frigoríficos, hotéis, motéis, etc.

USO: Produto de uso exclusivo profissional. Recomenda-se que seja usado por pessoal capacitado e treinado ou com auxílio de nossos assistentes técnicos, para melhor aproveitamento de suas qualidades. Se necessário consulte nosso departamento técnico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Características Físico-Químico

Cor..... Branco,
Odor..... Característico de Cloro,
Forma Física..... Pó Homogêneo,
pH (1%)..... 6,0 a 7,0 ±
Densidade (25°C)..... 1,01 grs./ml,
Nível de Espuma..... Nenhum,
Solubilidade..... Todo Tipo de líquido,
Inflamabilidade..... Não Inflamável,
Reatividade..... Produtos a base de ácidos ou Amônia,

COMPOSIÇÃO: Princípio ativo, coadjuvante, Veículo QSP.

PRINCIPIO ATIVO: Ácido Dicloroisocianúrico 2,0 a 2,5%,

APLICAÇÃO: 0,1% a 0,2 de produto, (1 a 2 gramas de produto para até 1000 ml de água).

MODO DE USO:

Sanitização de Alimentos:

- 1- Lavar os alimentos em água corrente,
- 2- Diluir o produto em recipiente plástico ou inox,
- 3- Mergulhe os alimentos até cobrir totalmente,
- 4- Deixar em banho por 10 a 15 minutos,
- 5- Retirar os alimentos,
- 6- Enxaguar em água corrente limpa,
- 7- Não reaproveite a solução, descarte a, e faça uma nova,

APRESENTAÇÃO: Fardo plástico 12x 1 kl.

CONSERVAÇÃO: Estocar em local arejado, ao abrigo do calor e da luz solar, **longe do alcance de crianças e animais domésticos.** Manter o produto na embalagem original, não misturar produto usado ou outro produto químico com o da embalagem, para não haver contaminação ou perda do mesmo.

PRECAUÇÕES: Produto de alcalino apresenta alta toxicidade em qualquer concentração, pode causar irritação e sensibilização em longo tempo de exposição e em altas concentrações, não ingerir, em caso de ingestão acidental beber água em abundância, não provocar vômito, em contato com os olhos lavar com água corrente por 15 minutos. Não dê nada por via oral à pessoa inconsciente, pode levá-la a morte por asfixia. Em caso de irritação ou persistência da reação alérgica procure um médico ou posto de saúde levando o rótulo do produto.

APOIO TÉCNICO:

Cel: 031 3774 2840

e-mail: vendas@julio.cnpereira.com.br

C.I.T. Centro de informações Toxicológicas: 0800.722.6001

ANVISA/MS: De acordo com a RDC 184 de 22 de Outubro de 2001



VEG 719

SANITIZANTE CLORADO PÓ PARA
VEGETAIS, FRUTAS E VERDURAS

PRODUTO DE RISCO: 1 (Um)

CLASSIFICAÇÃO: Classificado como produto não perigoso.

CNPJ: 05.205.727/0001-29

INDÚSTRIA BRASILEIRA

PRODUZIDO E EMBALADO POR: CAMPAR LTDA.

AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO: 3.03.778-3

RESP. TÉCNICO: Túlio C. Viana

CRQ.: 02.200- 221 - 2ª Região

**PRODUTO DE USO PROFISSIONAL NÃO DEVE SER VENDIDO PARA CONSUMIDOR FINAL
OU DONA DE CASA PARA USO DOMÉSTICO**