

DECLORNET

Detergente Desinfectante Clorado

PROPRIEDADES

Poderoso limpador com grande capacidade tensioactiva e desinfectante. É utilizado para a limpeza e desinfeção de pavimentos em geriátricos, restaurantes, cafetarias e superfícies onde se necessita uma boa potência de limpeza e desinfeção. Apto para a indústria alimentícia.

Bactérias: Pseudomonas aeruginosa
 Enterococcus hirae
 Staphylococcus aureus
 Escherichia coli
 Listeria monocytogenes

Fungos: Candida albicans
 Aspergillus niger

DECLORNET, cumpre com as seguintes normas: **NORMA UNE-EN 13697** Para Bactericidas e Fungicidas ambientais e de utilização na Indústria Alimentícia.

DOSAGEM MODO DE UTILIZAÇÃO

Autorizado para a desinfeção de uso ambiental e da indústria alimentar por uma equipe profissional. Antes de utilizar o produto, ler atentamente a etiqueta. Não aplicar sobre alimentos nem utensílios de cozinha. A aplicação do produto na indústria alimentícia, deverá ser feita em ausência de alimentos. Serão tomadas todas as medidas necessárias para que os alimentos, maquinarias e utensílios que sejam manipulados superfícies, nos locais ou instalações tratadas não contenham resíduos de nenhum dos seus ingredientes activos. Utilizar de 35 a 40 c.c. de produto por litro de água potável, na lavagem. Para superfícies muito sujas, aumentar a dose até 50 c.c. por cada litro de água. Ambas as aplicações deve ter um tempo de contacto de 5 a 15 min. O produto não deve ser misturado com nenhum outro produto químico. Não é compatível com ácidos, produtos de amônia, amônia e agentes redutores.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA QUALITATIVA

Hipoclorito sodico:	4,5 %
Hidróxido de sódio:	0,35 %
Excipientes csp:	100%

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto:	Líquido
Cor:	Amarelada
pH :	11.04
Densidade(20°C) :	1.095 g/c.c.

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 Lt., 5 Lts.

