

FICHA TÉCNICA

Código	FT 179
Data de elaboração	23/12/2024
Data de efetivação	26/12/2024
Revisão	01
Página	1 de 2

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

FINALIDADE

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD foi especialmente desenvolvido para ser utilizado na desinfecção de verduras, legumes, frutas e utensílios (mamadeiras, bicos, tampas, acessórios e outros) em lactários e maternidades.

VANTAGENS E BENEFÍCIOS

- Auxilia na remoção de resíduos químicos e sujeiras;
- Possui eficácia comprovada na eliminação de microrganismos comumente presentes em alimentos;
- Ação bactericida frente às cepas Enterococcus faecium, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e Salmonella choleraesuis;
- Produto Biodegradável.

MODO DE USAR

Desinfecção para hortifrutícolas: Diluir 6mL (1 tampa) do produto em 1L de água. Lave previamente as verduras, legumes e frutas com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque os vegetais de molho na solução por 10 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Desinfecção para lactários: Diluir 10ml (1 tampa e meia) do produto em 1L de água. Lave previamente os utensílios (mamadeiras, bicos, tampas, acessórios e outros) com água para retirada dos resíduos maiores. Coloqueos de molho na solução por 15 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Importante: Use luvas para sua aplicação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PH (TAL QUAL): 9,0 - 13,5 APARÊNCIA: LÍQUIDO LÍMPIDO

COR: INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO
TEOR DE CLORO ATIVO: 0,85 - 1,15% p/p

COMPOSIÇÃO

Hipoclorito de sódio e veículo.

Princípio ativo: Hipoclorito de sódio - 1,0% p/p.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO MANTENHA A EMBALAGEM PROTEGIDA DO SOL E DO CALOR. Manter o produto em sua embalagem original e bem fechada após o uso.



FICHA TÉCNICA

Código	FT 179
Data de elaboração	23/12/2024
Data de efetivação	26/12/2024
Revisão	01
Página	2 de 2

PRECAUÇÕES

CONSERVE FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS. Não ingerir. Evite a inalação ou aspiração, contato com os olhos e pele. Em caso de contato com 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 ingestão acidental, não induzir o vômito. Consulte um médico imediatamente, levando a embalagem ou o rótulo do produto. Em caso de inalação ou aspiração, remova o paciente para local arejado e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações ou o médico levando o rótulo do produto. Depois de utilizar este produto lave e seque as mãos. Abra a embalagem cuidadosamente, prevenindo os respingos do produto. Não reutilizar as embalagens. Telefone de emergência (CEATOX): 0800 0148 110. "Áqua: pode faltar. Não desperdice."

ATENÇÃO: NÃO MISTURAR COM ÁGUA FERVENTE, VINAGRE, PRODUTOS ÁCIDOS E PRODUTOS À BASE DE AMÔNIA. NÃO MISTURAR COM OUTROS PRODUTOS.

PRAZO DE VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

50mL e 350mL.

REGISTRO

REGISTRO MS: 3.1282.0038.

DADOS DO FABRICANTE

FABRICADO POR: LIMA & PERGHER INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A

Matriz: CNPJ: 22.685.341/0001-80

Av. Almirante Barroso, 22, sala 402 - CEP: 20.031-000 - Rio de Janeiro - RJ

Unidade Fabril: CNPJ: 22.685.341/0023-96

Av. Airton Borges da Silva, 740 - CEP: 38.402-100 - Uberlândia - MG

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Responsável Técnico: Fábio Pergher CRQ II 02300831

Autorização de funcionamento n° 3.01.282-6

SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor): (34) 3292-6100

sac@startquimica.com.br