

Revisão: 00/2019

# **CHEF SANITIZ**

# DESINFETANTE HORTIFRUTÍCOLA

#### Descrição:

Desinfetante em pó com 15,0% de cloro ativo.

Eficácia comprovada, através de ensaios realizados por laboratórios credenciados a REBLAS, conforme RDC n°14/07 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), atividade contra as bactérias *Escherichia Coli e Enterococcus faecium*.

#### Indicação de uso:

Indicado para limpeza, desinfecção de verduras, legumes, frutas e utensílios para cozinha industriais, restaurantes, lanchonetes.

#### Modo de Uso:

Efetuar uma pré lavagem com água limpa para eliminar sujidade presente.

Diluir o produto (1g de produto para 1L de água) e imergir as frutas, legumes e vegetais deixando na solução por 10 minutos.

Retirar da solução, enxaguar em água potável e deixar escorrer.

#### Dados físico-químicos:

Aparência	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
pH, solução 1% a 25°C	7,0 – 9,0
Teor de cloro ativo, %.	14,1 – 15,9
Inflamabilidade	Não inflamável

#### Apresentação:

Produto disponível em embalagem de 3Kg.

#### Precauções de uso:

#### CONSERVE FORA DO ALCANÇE DE CRIANÇAS E DOS ANIMAIS.

Não ingerir, evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e a pele. Em caso de contato com os olho e a pele, lavar imediatamente com água em abundância por 15 minutos. Persistindo a irritação, procure auxílio médico. Em caso de ingestão, não provoque vomito, consulte imediatamente um Centro de Intoxicações ou Serviço de Saúde mais próximo. Sempre que possível leve o rotulo ou embalagem do produto.

Não administre nada por via oral a uma pessoa inconsciente. Se inalado em excesso, remover a pessoa para local bem ventilado. Depois de utilizar esse produto, lave e seque as mãos. Não misturar com outros produtos.



## Cuidados de conservação:

Este produto deve ser mantido em sua embalagem original e fechado. Conserve o produto em local seco ao abrigo do sol. Não utilize a embalagem vazia para outros fins. Lave com bastante água corrente os objetos e utensílios utilizados como medida antes de reutilizá-los.

### Prazo de validade:

24 meses a partir da data de fabricação.