



## Asepto 75

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Detergente em pó para limpeza manual ou CIP de superfícies em laticínios, indústrias de bebidas e de alimentos em geral.

### BENEFÍCIOS

- ◆ Produto versátil para diversas aplicações comuns das indústrias processadoras de alimentos.
- ◆ Econômico nas concentrações de uso recomendadas.
- ◆ O cloro ativo de sua composição auxilia na remoção de depósitos de sujidades de origem protéica e gordurosa.
- ◆ O produto possui uma baixa formação de espuma, podendo ser circulado em alguns equipamentos específicos.

### PROPRIEDADES

Estado físico _____	Pó homogêneo
Cor _____	Branco
Odor _____	Cloro
pH 1% _____	10,5 - 12,5
Titulação (pH 8,3) _____	7,1 - 8,4 mL
Titulação (pH 4,0) _____	12,3 - 13,5 mL
Cloro ativo _____	2,0% mín.

### DIREÇÕES DE USO

O produto deve ser aplicado à concentração de 0,5 a 5,0% conforme o grau de sujidade presente. Pode ser aplicado em sistemas CIP ou manualmente com o auxílio de escovas ou esponjas. Deve-se utilizar luvas para proteção das mãos durante o manuseio. A aplicação deve ser a temperatura ambiente, porém temperaturas de até 55°C podem ser utilizadas. Após a aplicação deve-se proceder enxágüe com água.

O tempo ideal de aplicação deve ser determinado através de ensaios e varia conforme o sistema, instalação e equipamentos. Normalmente utilizam-se tempos variando entre 10 a 30 minutos.

Consulte seu especialista Ecolab para instruções de uso específicas.