



linha food service

alimentícia

BOLETIM TÉCNICO

**DRY FINISH** Secante  
abrilhantador

PRODUTO SANEANTE NOTIFICADO NA ANVISA Nº 25351.055971/2018-75 / Aut. Func. / M.S. 3.05.215-1

Especialmente desenvolvido para a secagem rápida de louças e utensílios, proporcionando maior brilho e evitando manchas de água. Dispensa o uso de panos.

**INDICAÇÃO:**

Auxiliar de enxágue, neutralizante de pH, secante e abrilhantador de louças e talheres.

**RESTRIÇÃO:**

Não há restrições.

**MODO DE USAR:**

Deve ser utilizado na proporção recomendada, numa temperatura de 70 a 85°C. A dosagem deverá ser regulada por meio de dosador automático.

**DILUIÇÃO E RENDIMENTO:**

Proporção (produto:água)	Rendimento (Aplicações / litro de produto)
1,0 a 3,0 ml / litro de água	330 a 1000 (dependendo da dosagem utilizada)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

<b>Aspecto:</b>	Líquido translúcido
<b>Cor:</b>	Azul
<b>Odor:</b>	Característico
<b>pH:</b>	de 2,5 a 4,0
<b>Peso específico (g.cm<sup>-3</sup>):</b>	de 0,9700 a 1,0100
<b>Composição:</b>	Ativo, sequestrante, agente de controle de pH, conservante, corante, álcool etílico e água
<b>Princípio ativo:</b>	Álcool etoxilado
<b>Teor de sólidos(%):</b>	de 12,0 a 15,0

**VALIDADE A PARTIR DA FABRICAÇÃO:**

24 meses

**EMBALAGEM:**

Galão 5 litros e bombona 20 litros

**ARMAZENAMENTO:**

Conservar o produto em local coberto, ventilado e ao abrigo do sol e do calor.

**INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA:**

Não ingerir. Evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e contato prolongado com a pele.

Atualizado por: Matheus R. Sanches 05/10/2021