



linha food service

alimentícia

BOLETIM TÉCNICO

QUATER PLUS

Desinfetante para indústria alimentícia e afins

REGISTRO Nº 352150003 / Aut. Func. / M.S. 3.05.215-1

Com formulação à base de cloreto de benzalcônio especialmente desenvolvida para áreas de manipulação de alimentos, possui eficácia comprovada contra os microorganismos *Salmonella choleraesuis*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

INDICAÇÃO:

Ideal para indústria de processamento de alimentos, abatedouros, cozinhas industriais e comerciais. Pode ser aplicado em equipamentos e utensílios, câmaras frias, pisos, paredes e azulejos.

RESTRIÇÃO:

Não utilizar para desinfecção de alimentos. Não misturar com outros produtos.

MODO DE USAR:

Diluir o produto conforme recomendação e aplicar com fibra, mop, pano ou gerador de espuma. Deixar agir por, no mínimo, 10 minutos e esfregar. Enxaguar, se necessário.

DILUIÇÃO E RENDIMENTO:

Proporção (produto:água)	Ação	Rendimento (Aplicações / litro de produto)
1:50	Limpeza geral	50
1:25	Desinfetante	25

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto:	Líquido
Cor:	Incolor
Odor:	Característico
pH:	de 6,5 a 7,5
Viscosidade (cP):	de 19,0 a 21,0
Peso específico (g.cm ⁻³):	de 0,9900 a 1,0100
Composição:	Ativo e veículo
Princípio ativo:	Cloreto de benzalcônio
Teor de ativo (%):	de 7,0 a 8,0

VALIDADE A PARTIR DA FABRICAÇÃO:

24 meses

EMBALAGEM:

Sachê 100 ml e galão 5 litros

ARMAZENAMENTO:

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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA:

Não ingerir. Usar luvas e óculos de proteção para sua aplicação. Evite inalação ou aspiração.

Atualizado por: Junior Sguassabia 24/04/2018