



linha food service

alimentícia

BOLETIM TÉCNICO

WYN CLOR

 Sanitizante clorado em pó

REGISTRO M.S. Nº 352150033 / Aut. Func. / M.S. 3.05.215-1

Especialmente desenvolvido para a desinfecção de frutas, legumes e verduras e higienização de superfícies. Formulado com 5,0 a 6,0% p/p de cloro ativo, é eficaz contra *Staphylococcus aureus*, *Salmonella cholerae-suis*, *Escherichia coli* e *Enterococcus faecium*.

INDICAÇÃO:

Indicado para a sanitização de hortifrutícolas e desinfecção de superfícies e utensílios em cozinhas industriais e comerciais.

RESTRIÇÃO:

Não misturar com produtos à base de amoníaco.

MODO DE USAR:

Remover previamente os excesso de resíduos de alimentos e utensílios com água limpa. Diluir o produto na proporção recomendada e mergulhar os alimentos e/ou materiais, mantendo-os em solução por um período de, no mínimo, 10 minutos. Enxaguar com água potável.

DILUIÇÃO E RENDIMENTO:

Proporção (produto:água)	Concentração (ppm)	Ação
1 g / litro de água	de 50,0 a 60,0	Higienização de superfícies
2 g / litro de água	de 100,0 a 120,0	Sanitização de frutas, verduras e legumes

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto:	Pó granulado
Cor:	Branco
Odor:	Característico
pH:	de 8,5 a 9,5 (solução 1,0%)
Viscosidade (cP):	Não se aplica
Peso específico (g.cm⁻³):	Não especificado
Composição:	Ativo, alcalinizante, aditivo e carga
Princípio ativo:	Dicloro isocianurato de sódio
Teor de ativo (%):	de 5,0 a 6,0

VALIDADE A PARTIR DA FABRICAÇÃO:

6 meses

EMBALAGEM:

Pote 1 quilo e balde 3 quilos (contém dosador com capacidade nominal de 10 g)

ARMAZENAMENTO:

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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA:

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

Atualizado por: Matheus R. Sanches 01/02/2021