



linha food service

alimentícia

BOLETIM TÉCNICO

EASY CLOR

Desinfetante para indústria alimentícia e afins

REGISTRO Nº 352150058 / Aut. Func. / M.S. 3.05.215-1

Detergente alcalino clorado com ação desengordurante e desinfetante, Easy Clor é comprovadamente eficaz contra os microrganismos *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis* e *Escherichia coli*. É ideal para a remoção de bolores e gorduras e para a higienização de superfícies.

INDICAÇÃO:

Indicado para indústrias alimentícias, abatedouros, cozinhas industriais e comerciais. Pode ser aplicado em pisos, paredes, azulejos, bancadas de inox, tábuas de polipropileno, talheres, banheiros e boxes.

RESTRIÇÃO:

Não misturar com produtos à base de amoníaco e ácidos. Não utilizar para desinfecção de alimentos.

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. Finalizar com enxágue.

DILUIÇÃO E RENDIMENTO:

Proporção (produto:água)	Concentração (ppm)	Ação	Rendimento (Aplicações / litro de produto)
1:50	625,0 a 750,0	Limpeza e desinfecção	50

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto:	Líquido translúcido
Cor:	Amarelo claro
Odor:	Característico
pH:	de 13,0 a 14,0
Viscosidade (cP):	de 28,0 a 32,0
Peso específico (g.cm⁻³):	de 1,1100 a 1,1500
Composição:	Veículo, sequestrante, alcalinizante, tensoativo aniônico, agente formador de espuma, estabilizante, hidrótopo, coadjuvante e ativo.
Princípio ativo:	Hipoclorito de sódio
Teor de ativo (%):	de 2,5 a 3,0

VALIDADE A PARTIR DA FABRICAÇÃO:

6 meses

EMBALAGEM:

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 equipamentos de proteção adequados, tais como luvas, óculos de proteção e avental. Evite inalação ou aspiração.

Atualizado por: Matheus R. Sanches 02/09/2020