

FICHA TÉCNICA**VIPER SANI FLV****DESCRIÇÃO:**

Desinfetante para Hortifrutícolas

CAMPO DE APLICAÇÃO:

Restaurantes, hotéis, indústrias alimentícias, etc.

UTILIZAÇÃO:

VIPER SANI FLV é indicado para desinfecção de hortifrutícolas através de imersão. Indicado na limpeza e higienização das áreas de preparação de alimentos, cozinhas e açougues, eliminando as sujidades e bactérias.

MODO DE USAR:

A superfície a ser sanitizada deve estar previamente limpa. Utilize uma solução de à 120 ppm de cloro ativo (1 grama de VIPER SANI FLV por litro de água). O enxague é recomendado com água corrente e limpa.

VANTAGENS:

- Destroi bactérias.
- Amplo espectro bacteriano.
- Não deixa cheiro ou gosto nas frutas, legumes ou verduras.

CARACTERÍSTICAS:**FÍSICAS:**

Aparência:	Pó solto
Cor:	Branco
Odor:	cloro
pH 1%:	6,5 – 7,5
Densidade:	1,11 – 1,13g/mL
Cloro Ativo:	12,00 %

COMPOSIÇÃO:

Dicloroisocianurato de sódio, bicarbonato de sódio, ácido cítrico e cloreto de sódio.

PRECAUÇÕES:

- Manter afastado de crianças.
- Não ingerir o produto puro.. Evitar contato com os olhos. Em caso de contato, lavar com água em abundância por no mínimo 15 minutos. No caso de ter os olhos atingidos, lavar com bastante água, consultando um oftalmologista a seguir. No caso de ingestão acidental, não induzir vômitos. Consulte um médico.

EMBALAGEM:

Balde plástico com 2 Kg.

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA N° 3.2540.0015