

FICHA TÉCNICA

VIPER HIPOVEG

CÓDIGO: 115

DESCRIÇÃO:

Desinfetante para Hortifrutícolas.

CAMPO DE APLICAÇÃO:

Restaurantes, hotéis, indústrias alimentícias, etc.

UTILIZAÇÃO:

VIPER HIPOVEG é indicado para desinfecção de hotifrutícolas através de imersão. Indicado na limpeza e higienização das áreas de preparação de alimentos, cozinhas e açougue, eliminando as sujidades e bactérias.

MODO DE USAR:

A superfície a ser sanitizada deve estar previamente limpa. Utilize uma solução de à 200 ppm de cloro ativo (10 mL de **VIPER HIPOVEG** para 990 mL de água), deixando agir por 10 minutos. 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.



Soluções inteligentes em higienização

CARACTERÍSTICAS:

FÍSICAS:

Aparência:	Líquido
Cor:	Incolor à levemente amarelo
Odor:	Cloro
Densidade:	1,005 – 1,015 g/mL
Cloro Ativo:	2,00 %

COMPOSIÇÃO:

Hipoclorito de Sódio, estabilizante e veículo.

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:

Bombona plástica com 5 L.

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA N° 3.2540.0018

ARBOCLEAN Comercial Ltda

Rua Soledade, 74 – Cidade Industrial Satélite – Guarulhos – SP – CEP. 07224-210

Fone: (11) 4378-9374 – e-mail: arboclean@arboclean.com.br

Site: www.arboclean.com.br