



clorin^{PM FOOD} Kg

DESINFETANTE PARA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E AFINS

Higienização eficiente, prática e econômica de equipamentos, superfícies e hortifrutícolas.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Princípio Ativo: Dicloro-S-Triazinetrione de Sódio.

Forma Física: Grânulos de cor branca.

Dosagem recomendada: 20g a cada 100L de água.

Teor de cloro ativo: 55,2 %

Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.

Registro M.S: 3.1243.0013.



VANTAGENS DE USO:

- Higienização rápida e segura de equipamentos, superfícies e hortifrutícolas;
- Não causa danos à saúde nem deixa gosto ou cheiro no item higienizado;
- Muito mais eficiente, estável e seguro do que os demais produtos líquidos à base de hipoclorito de sódio;
- Fácil de usar, transportar e armazenar - Cada quilo do produto pode preparar 5.000 litros de solução;
- Prolonga a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício;
- Princípio ativo aprovado pela Organização Mundial da Saúde, Fundação Nacional da Ciência, Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos, entre outras organizações internacionais e nacionais;
- **Único na categoria como “insumo aprovado para uso na sanitização de produtos orgânicos”.**

MODO DE USAR:

A cada 100 litros de água, adicionar 20g do produto para gerar uma solução de 100 ppm de cloro.

- **PARA EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS:** Deixe a solução em contato com a superfície a ser desinfetada por 10 minutos. No caso de utensílios, mantenha-os submersos por 10 minutos. Os equipamentos, utensílios e superfícies devem estar previamente limpos antes da utilização do produto.
- **PARA HORTIFRUTÍCOLAS:** Mergulhe as frutas, verduras e legumes de forma que fiquem completamente submersos na solução e aguarde 20 minutos antes de consumir. Não é necessário enxaguar. Os hortifrutícolas devem ser previamente lavados com água corrente antes da utilização do produto.

APRESENTAÇÕES:

Produto	Peso (kg)	Medidas (cm)	EAN 13	DUN 14
Caixa com 10 sacos de 1kg	10,450	38,4 x 27,3 x 22,0	7897101400272	17897101400279