

# WIPES PEROXY PROTEIN REMOVER

## Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



### Propriedades e Utilizações

WIPES PEROXY PROTEIN REMOVER é um desinfetante e limpador à base de Peróxido de Hidrogênio e Quaternário de Amônio de 5ª geração, desenvolvido para áreas de manipulação e consumo de alimentos.

WIPES PEROXY PROTEIN REMOVER limpa e desinfeta em uma única operação.

WIPES PEROXY PROTEIN REMOVER é rápido e eficaz na remoção de sujidades derivadas de alimentos e comidas preparadas, como gordura animal e vegetal, proteínas como sangue e carboidratos (açúcares em geral), etc.

Ideal para limpeza de bancadas de manipulação de alimentos, balcões, gôndolas expositoras, equipamentos, entre outras superfícies, em restaurantes, padarias, bares, etc.

Indicado para limpeza de superfícies que entram em contato direto com o alimento, sem a necessidade de enxágue.

### Informações Técnicas

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA

**Aparência:** Líquido transparente a levemente turvo

**Cor:** Incolor

**Odor:** Característico

**pH:** 3,5 – 4,5

#### COMPOSIÇÃO

Água, solvente, cloreto de alquil dimetil benzil amônio + cloreto de didecil dimetil amônio, acidificante e peróxido de hidrogênio.

#### TEOR DE ATIVOS BACTERICIDAS

Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio + Cloreto de Didecil Dimetil Amônio: 0,017% (170 ppm)

Peróxido de Hidrogênio: 0,040% (400 ppm)

#### EMBALAGEM

6 x 150 Panos

#### PRODUTO REGISTRADO MS

3.0018.0205

### Instruções de Uso

1. Retire a tampa do pote
2. Remova o lacre de segurança.
3. Puxe a ponta do pano, partindo do centro do rolo. Posicione a ponta do pano no orifício central interno da tampa.
4. Recoloque a tampa e puxe o pano. Os próximos aparecerão automaticamente.
5. Puxe o pano umedecido da embalagem, em um ângulo de 45°.
6. Aplique sobre a superfície a ser limpa, utilizando a técnica de aplicação unidirecional. Certifique-se de espalhar a solução uniformemente por toda a área.

#### Para ação bactericida:

7. A superfície tratada deve permanecer visivelmente molhada por, no mínimo, 60 segundos para a desinfecção. Não necessita enxágue.

### Garantia

A Spartan trabalha com Sistema de Gestão Integrada (SGI), que alinha as diretrizes da empresa com as gestões de qualidade, meio ambiente, comercial, saúde e segurança ocupacional, informação, pessoas, responsabilidade social e gestão de riscos. Dessa maneira, todas as áreas da empresa trabalham em sincronia para que a Spartan mantenha sua excelência em pessoas, produtos, serviços e sistemas.

