

RTU PEROXY PROTEIN REMOVER

Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



Propriedades e Utilizações

RTU 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.

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

RTU 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.

PRINCÍPIOS ATIVOS

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 1 L

PRODUTO REGISTRADO MS

3.0018.0206

Instruções de Uso

RTU PEROXY PROTEIN REMOVER é um produto pronto para o uso. Deve ser utilizado com tampa dosadora, gatilho pulverizador spray ou espuma.

1. Goteje ou pulverize RTU PEROXY PROTEIN REMOVER em um pano de limpeza de algodão, microfibra, TNT ou descartável.
2. Aplique sobre a superfície a ser limpa, utilizando a técnica de aplicação unidirecional.

PARA AÇÃO BACTERICIDA:

1. Aplicar o produto puro deixando em contato por 60 segundos.
2. Enxaguar e secar, caso seja necessário.

As superfícies devem permanecer visivelmente úmidas por 60 segundos para desinfecção. Em superfícies com grau de sujidade elevada ou incrustada, utilizar fibra de limpeza ou escova para ação mecânica.

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.

