

# RTU PEROXY PROTEIN REMOVER

## Desinfetante para Indústria Alimentícia 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, carboidratos, etc.

Ideal para limpeza e desinfecção de bancadas de manipulação de alimentos, balcões, gôndolas expositoras, equipamentos, entre outras superfícies, em restaurantes, padarias, bares, supermercados, indústrias alimentícias, áreas de manipulação e produção de alimentos, etc. Indicado para higienização de superfícies que entram em contato direto com o alimento, sem a necessidade de enxágue.

#### Bactericida em 60 segundos:

*Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus e Escherichia coli.*

RTU PEROXY PROTEIN REMOVER possui certificado de rótulo ecológico ABNT, comprovando que sua formulação e processo produtivo foram pensados de modo a minimizar desperdícios e impactos negativos no meio ambiente.

### Informações Técnicas

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

**Aparência:** Líquido transparente a levemente turvo

**Cor:** Incolor

**Odor:** Característico

**pH:** 3,5 – 4,5

#### COMPOSIÇÃO

Veículo, 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 ou gatilho pulverizador (spray ou espuma).

1. Goteje ou pulverize RTU PEROXY PROTEIN REMOVER em um pano de limpeza de algodão, microfibra, não tecido 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.

- A superfície tratada deve permanecer visivelmente molhada por, no mínimo, 60 segundos para desinfecção.
- Espere a secagem total para que seja retomada a operação da máquina, equipamento ou superfície de manipulação de alimentos.
- Em superfícies com grau de sujidade elevada ou incrustada, utilizar fibra de limpeza ou escova para ação mecânica.
- Evite usar o produto próximo de equipamentos elétricos desprotegidos e em superfícies de policarbonato e acrílicos.

### 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.

