

VERCLIN

Sanitizante de Verduras CONCENTRADO PARA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

- Limpa e desinfeta em única etapa de lavagem;
- Age eliminando os odores e sabores desagradáveis dos provenientes das sujidades e microorganismos;
- Apresenta fácil dissolução em água fria;
- Indicado para limpeza e assepsia de legumes, verduras, frutas etc.
- O princípio ativo empregado não apresenta efeito residual nas superfícies higienizadas;
- Apresenta a melhor relação custo/benefício do mercado;

Composição

Agentes alcalinizantes, agentes sequestrantes, princípio ativo orgânico clorado:

Princípio Ativo: Dicloroisocianurato de Sódio (7,20%).

Finalidade e Uso:

Em Cozinhas Industriais, para a limpeza e sanitização de legumes, frutas, verduras, ortalicas e etc.

Especificação Técnica:

Aspecto: pó solto e granulado.

Cor: branco

Odor: característico clorado

Densidade Aparente: (800-1000)g/L

Teor de sólidos totais: 100%

pH (sol. 1,0%): 9,5-10,5

Modo de Usar:

Limpeza e desinfecção: submergir os alimentos (verduras, frutas e etc) em solução de VERCLIN elaborada na concentração de 2,0 g por Litro de água, deixar agindo durante 10 a 15 minutos, após retirar os alimentos e enxaguá-los em água corrente.

Embalagem:

▶ Barrica Cilíndrica de fibra de papel Kraft, com saco plástico interno de Polietileno, contendo 10Kg de VERCLIN.

▶ Balde Plástico de Polietileno de alta densidade, com saco plástico interno de Polietileno, contendo 3 Kg de VERCLIN.

Registro M.S. nº: 3.2186.0006.001-4

Precauções de Uso:

Mantenha o produto fora do alcance de crianças e animais domésticos. Em caso de ingestão, beba vagarosamente leite ou água em abundância e recorra aos cuidados médicos. Em caso de



Insert Química Industrial Ltda.
R. Bahia, 71 – Diadema - SP
www.insertq.com.br - e-mail: insert@insertq.com.br
Fone: 0800-7716569

contato com os olhos, lave-os com água em abundância. Persistindo a irritação, consulte um médico. Não reutilize a embalagem vazia para outros fins.

