

**Perfil Técnico****Mikro Chlor****DESCRIÇÃO:**

Desinfetante para hortifrutícolas.

**CAMPO DE APLICAÇÃO:**

Hotéis e restaurantes em geral.

**FINALIDADE:**

Usado para desinfecção de hortifrutícolas através de imersão. Indicado na limpeza e higienização de áreas de preparação de alimentos, cozinhas e açougues, eliminando sujidades e bactérias.

**MODO DE USAR:**

Diluir o produto a 0,1% em água. Imergir as verduras, frutas, legumes e hortaliças na solução por um período de 10 a 15 minutos, enxaguando a seguir.

*Consulte seu especialista Ecolab para instruções de uso específico.*

**VANTAGENS:**

- ◆ Eficaz contra bactérias;
- ◆ Remove sujidades das superfícies de verduras, frutas, legumes e hortaliças.

**CARACTERÍSTICAS:****a) FÍSICAS:**

Estado Físico:	Pó solto
Cor:	Branca
Odor:	Cloro
pH a 1 % :	8,5 - 9,5
Titulações pH = 8,3:	1,5 - 3,5 mL
pH = 4,0:	10,0 - 15,0 mL
Cloro:	Contém

**b) QUÍMICAS:**

Agente alcalino:

Carbonato de sódio

Agente sanitizante:

Dicloroisocianurato de sódio

**PRECAUÇÕES:**

Não ingerir. Evite o contato do produto concentrado com os olhos e a pele. Evite a inalação ou aspiração do produto concentrado. Para maiores informações, consulte a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ).

**VALIDADE:**

12 meses a partir da data de fabricação.

**EMBALAGEM:**

Balde plástico para 5 kg.

Caixa de papelão contendo 2 baldes plásticos com 1 kg.

**PRODUTO SANEANTE REGISTRADO NA ANVISA, nº 3.0053.0679.**

Autorização de funcionamento M.S. nº 3.00053-9

**PARA USO ESPECÍFICO CONSULTE SEU ESPECIALISTA ECOLAB**