

CHEF MULTIBAC DESINFETANTE

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E AFINS

ANTES DE UTILIZAR, REALIZAR UM TESTE NUMA PEQUENA ÁREA
DA SUPERFÍCIE A SER APLICADO O PRODUTO.

MODO SE USAR: Produto concentrado, devendo ser diluído antes do uso, na proporção de 1 parte do produto para até 25 partes de água (1:25). • Superfícies com baixo teor de gordura: 1:25; • Superfícies com médio teor de gordura: 1:10; • Superfícies com alto teor de gordura: 1:5. Após a diluição mais apropriada, a limpeza poderá ser feita com o auxílio de uma esponja macia ou fibra de limpeza sintética, sobre a superfície a ser limpa, deixando-a agir por até 10 minutos e em seguida efetuar a esfregação de acordo com o tipo e quantidade de sujidade. Enxaguar abundantemente, ou retirar ao máximo o produto com uma fibra de limpeza sintética umedecida até que a superfície fique completamente limpa.

COMPOSIÇÃO: Ativo, Hidróxido de Sódio, Tensoativo não Iônico, Coadjuvantes, Estabilizante e Veículo. Princípio ativo: Hipoclorito de Sódio - 2,9% p/p.

LOTE: _____

DILUÍDO NA PROPORÇÃO: _____

DATA DA DILUIÇÃO: ____/____/____

RESPONSÁVEL PELA DILUIÇÃO: _____

VALIDADE DA DILUIÇÃO: ____/____/____

ANVISA/MS: 3.3286.0041

Utilize acessórios de segurança:



NOVA RENKO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ: 04.992.697/0001-85

Aut. Func/MS: 3.03.286-3

SAC

sac@renko.com.br

(11)3385-0073

renko.com.br

