



CHEF MULTIBAC

DESINFETANTE

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E AFINS

PROPRIEDADES:

É um limpador desinfetante alcalino de alto poder desengordurante à base de Quaternário de Amônio de 5ª Geração. Possui eficácia comprovada nas bactérias: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis*, *Escherichia coli* e *Pseudomonas aeruginosa*. Mata 99,99% das bactérias.

APLICAÇÃO: É um limpador desinfetante com ação desengordurante de alto desempenho que confere grande poder para dissolver e emulsificar óleos e gorduras com rapidez e eficiência.

Limpa, desinfeta e desengordura em uma única operação, possuindo agente anti-redepositante que impede que a sujeira se deposite novamente sobre a superfície durante a lavagem. Indicado para limpeza pesada e desinfecção de: coifas, aço inox, fogões, equipamentos, utensílios, balcões climatizados, áreas de preparo de alimentos, pisos frios, azulejos, paredes, câmaras frigoríficas, lixeiras, plásticos, placas de corte e grelhas. Ideal para açougues, peixarias, laticínios, frigoríficos, restaurantes, padarias e supermercados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Aparência	Líquido Translúcido
Cor	Incolor
Odor	Característico
pH	12,0 - 14,0
Brix %	20,0 - 26,0
Densidade (g/mL)	1,010 - 1,040
Viscosidade cPs 20/4°C	N.A.

MODO DE USO:

MODO DE USO: Produto concentrado, devendo ser diluído antes do uso.

- **Limpeza e desinfecção:** Utilizar CHEF MULTIBAC na diluição de até 1:50 (20 mL do produto para 1L de água) deixando agir por 5 minutos.
- Esfregar com auxílio de escova, esponja ou fibra e em seguida fazer o enxágue.
- Pode ser utilizado em sistema de imersão ou spray.

COMPOSIÇÃO:

Veículo, Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio e Cloreto de Didecil Dimetil Amônio 2,5% (p/p), Tensoativos Não Iônico, Óxido de Tetradecil dirpetilamina 0,9% (p/p), Dipropilenoglicol Monometil Éter 15% (p/p), Metassilicato de Sódio Pentahidratado 3% (p/p), Conservante e Sequestrante.

Princípio Ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio e Cloreto de Didecil Dimetil Amônio, Teor 2,5% (p/p).

PRAZO DE VALIDADE:

24 meses a partir da data de fabricação

EMBALAGENS:

6x1 L, 2x5 L, Dos. 6x1 L

REGISTRO NA ANVISA/MS:

332860041

CERTIFICAÇÕES:

ANVISA
Aprovado Contra Multirresistentes



ANVISA
Aprovado para Indústria Alimentícia



Embalagem Reciclável

