



CHEF SANITIZ

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS

PROPRIEDADES:

Desinfetante em pó com 15,0% cloro ativo. Indicado para desinfecção de verduras, legumes, frutas e utensílios em cozinha industriais, restaurantes, lanchonetes. Eficaz contra os microorganismos *Escherichia coli* e *Enterococcus faecium*.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Aparência	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
pH	7,0 - 9,0
Teor, Hipoclorito de Sódio %:	N.A.
Densidade (g/mL)	N.A.
Viscosidade cPs 20/4°C	N.A.



MODO DE USO:

Efetuar uma pré lavagem com água limpa para eliminar sujidade presente. Diluir o produto (1g de produto para 1L de água) e imergir os vegetais deixando imersos na solução por 10 minutos. Retirar da solução, enxaguar em água potável e deixar escorrer.

COMPOSIÇÃO:

Dicloroisocianurato de Sódio, Estabilizante.

PRINCÍPIO ATIVO: Dicloroisocianurato de sódio 15% p/p de cloro ativo.

PRAZO DE VALIDADE:

24 meses a partir da data de fabricação

EMBALAGENS:

24X200 g, 12X1 Kg, 4X3 Kg

REGISTRO NA ANVISA/MS:

332860064

CERTIFICAÇÕES:

Embalagem Reciclável

