

FICHA TÉCNICA

VIPER HS

DESCRIÇÃO:

Desinfetante para indústria alimentícia

CAMPO DE APLICAÇÃO:

Restaurantes, indústrias alimentícias, frigoríficos, peixarias, supermercados, hospitais, clubes, escolas, etc.

UTILIZAÇÃO:

Viper HS é indicado para uso em qualquer área que necessite de desinfecção e limpeza, tais como: pisos, paredes, vidros, utensílios hospitalares, lactários, portas e móveis de aço. É ideal para uso em banheiros, cozinhas, corredores, etc. Seu campo de atuação se estende a frigoríficos, laticínios, hospitais, açougues, institutos de beleza, indústrias, escolas, lojas, hotéis, saunas, etc.

MODO DE USAR:

A superfície a ser sanitizada deve estar previamente limpa. Utilize uma solução de até no máximo 0,33 % (1 litro de produto para 299 litros de água), sobre a superfície e deixar agir por 10 minutos. Enxaguar e deixar secar.

VANTAGENS:

- Ação imediata. Largo aspecto antibacteriano.
- Forte poder oxidante favorece a eliminação da flora microbiana.
- Econômico. Possibilita altas diluições.

CARACTERÍSTICAS:

FÍSICAS:

Aparência:	líquido límpido
Cor:	amarelo claro
Odor:	cloro
Densidade (25°C):	1,180 – 1,220 g/mL

COMPOSIÇÃO:

Hipoclorito de sódio. Teor inicial de cloro ativo 11,50 %.

PRECAUÇÕES:

Deve ser mantido fora do alcance das crianças. Não ingerir. Evite inalação, ou aspiração, contato com os olhos, contato com a pele. Caso ocorra, lave abundantemente com água as partes atingidas e consulte imediatamente um médico.

EMBALAGEM:

Bombona plástica com 5 litros.

VALIDADE:

6 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.

REGISTRO MS N°: 3.2540.0016