



F&B Dry Clean

Desinfetante para indústria alimentícia

Finalidade de Uso

Dry Clean é um produto para desinfecção aplicado pelos métodos de pulverização, nebulização e manual de câmaras de resfriamento, ambientes fechados, equipamentos, bancadas e utensílios em Frigoríficos e Indústrias Alimentícias em geral. Pode ser aplicado durante o processo produtivo e dispensa o enxágue final mesmo quando utilizado em superfícies que entram em contato direto com o alimento.

Características / Benefícios

- Efeito biocida: apresenta amplo espectro de ação;
- À base de álcool: ideal para uso em áreas sensíveis à umidade.

Considerações Técnicas

Dry Clean é um desinfetante à base de álcool que contém baixos níveis de sequestrante orgânico e quaternário de amônio. É especialmente formulado para aplicação direta às superfícies quando é impossível ou indesejável usar produtos à base de água. É efetivo contra a maioria dos microrganismos incluindo bactérias Gram-positivas e Gram-negativas e mofo. É seguro para uso em superfícies que tenham contato com alimento e evapora rapidamente. É recomendado para uso em áreas de alto risco de limpeza e pode ser utilizado em esteiras, enchedoras e outros equipamentos. Pode também ser aplicado durante paradas para limpezas intermediárias para manter um padrão de higiene adequado até que a produção comece novamente.

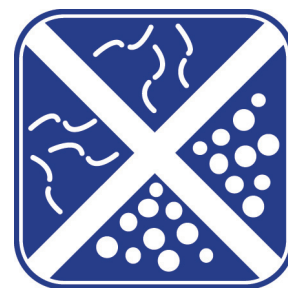
Modo de Usar

O produto deve ser aplicado puro, à temperatura ambiente por meio de pistola de ar comprimido ou nebulizador, ou com o auxílio de um pano pelo método manual. Não requer enxágue final. Para desinfecção, deixar o produto em contato com a superfície por 10 minutos. **LIMITAÇÕES DE USO:** Evite usar o produto perto de motores ou equipamentos elétricos desprotegidos. Não recomendado para uso em policarbonatos ou outros plásticos suscetíveis a "stress cracking". Em caso de dúvida, avalie o material individualmente, antes do uso prolongado.

Características Físico-Químicas

| | |
|------------------------|-----------------|
| Aspecto | Líquido límpido |
| Cor | Incolor |
| Peso específico á 25°C | 0,96 g/mL |
| pH (puro) | 7,1 |

Os valores apresentados acima são dados típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificação.



Divosan™



F&B Dry Clean

Desinfetante para indústria alimentícia

Metodologia de Análise

Não aplicável.

Composição

Cloreto de Didecil Dimetil Amônio, Sequestrante, Álcool Isopropílico e Água.

Princípio Ativo

Cloreto de Didecil Dimetil Amônio – 0,015% e Álcool Isopropílico – 25%

Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha Individual de Segurança de Produto (FISPQ).

Prazo de Validade

24 meses a partir da data de fabricação.

Registros Oficiais

Registro MS – 3.2661.0204