

Master Bac FoodCL

F & B SAFETY

MASTER BAC FOOD CL é um desinfetante líquido para indústrias alimentícias, de bebidas, farmacêuticas, e de cosméticos. À base de Hipoclorito de Sódio, possui ampla ação biocida, sendo efetivo contra bactérias Gram Positivas e Gram Negativas, bolores e leveduras. Sua alta concentração de cloro ativo permite que seja altamente eficiente mesmo diluído em água, tornando-o extremamente econômico. Possui estabilizante em sua formulação, que garante sua eficiência mesmo após estocagem prolongada. Remove manchas ocasionadas por resíduos e pigmentos de alimentos com eficiência por possuir poder alvejante. é um poderoso desinfetante para ser usado pelo método de circulação (CIP) de tanques, tubulações e equipamentos em geral, e por imersão de peças e utensílios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aparência: Líquido
Cor: Amarelo, límpido
Odor: Característico de cloro
pH puro: 12,5 - 13,5 PH Sol. 1%: Min. 9,5
Densidade: 1,160 - 1,210 g/ml
Teor de Cloro Ativo - 9,9% p/p.

COMPOSIÇÃO

Ingrediente Ativo, Estabilizante, Veículo.

PRINCÍPIO ATIVO: Hipoclorito de Sódio - 9,9% Cloro Ativo.

FINALIDADE

Formulado para promover a desinfecção de superfícies em áreas de manipulação de alimentos. Ação bactericida comprovada por laboratório oficial frente a cepas de:

- Escherichia coli;
- Salmonella choleraesuis;
- Staphylococcus aureus.

Amplamente utilizado na desinfecção em laticínios, frigoríficos, abatedouros avícolas, granjas de ovos, indústrias de pescados, indústrias de bebidas, indústrias Alimentícias em geral, indústria farmacêutica e de cosméticos. Altamente eficiente para remoção de bolor, fungos, limos, mofo.

MASTER BAC FOOD CL NÃO DEVE ENTRAR EM CONTATO COM TECIDOS DE LÃ, SEDA OU COLORIDOS, NEM ARTEFATOS DE METAL QUE NÃO SEJAM INOXIDÁVEIS.

MODO DE USAR

Desinfecção de superfícies: aplicar após o procedimento de limpeza (manual ou por circulação (CIP), à concentração de 0,5-1,5% p/v, à temperatura ambiente, permanecendo em contato com a superfície pelo tempo mínimo de 10 minutos.

Desinfecção de ovos: pulverizar à concentração de 0,05% p/v, à temperatura 35 a 45°C, permanecendo em contato por 1 minuto e secar.

Limpeza de fôrmas de chocolate: aplicar por jateamento automático na máquina lavadora, à concentração de 0,25-0,35% p/v, à temperatura de 45°C. Tempo de contato obedece ao ciclo operacional da máquina. A solução deve ser trocada diariamente.

Deve-se sempre realizar o enxágue final com água potável.

Soluções de desinfetante devem ser preparadas no momento da utilização.

ECOMASTER
POR UM MUNDO MAIS LIMPO



FICHA TÉCNICA

PRECAUÇÕES DE USO

CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

Em caso de contato com os olhos, lave-os com água em abundância. Se ingerido, consulte de imediato o Centro de Intoxicações ou o Serviço de Saúde mais próximo. Evite o contato com a pele e os olhos. Depois de utilizar este produto, lave e seque as mãos. Caso necessite de informações adicionais entre em contato com o Centro Toxicológico pelo telefone 0800 - 0148110. Não reutilizar a embalagem vazia.

EMBALAGEM

Bombona plástica 20 lts ~23,7 kg, bombona plástica 50 lts ~59,2 kg.

CONSERVAÇÃO

Este produto deve ser mantido em sua embalagem original fechada. Recomenda-se que seja armazenado em ambiente coberto e seco. Devem ser evitadas temperaturas extremas. **NUNCA MISTURE PRODUTOS QUÍMICOS A MENOS QUE TAL PROCEDIMENTO SEJA INDICADO PELO FABRICANTE POR ESCRITO.**

ECOMASTER QUÍMICA IND. E COM. LTDA
RUA JOAQUIM THOMAZ DA SILVA, 521
BAIRRO JARDIM MARACANÃ
UBERABA MG CEP 38041 097
(34) 3311 2005 WWW.ECOMASTER.IND.BR
ecomaster@ecomaster.ind.br
CNPJ - 05.642.412/0001-49
NºAut. MS - 3.04.145-2

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA/MS Nº - 341450046