

DESINFETANTE PARA
INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E AFINS

Master Bac Food QA

KITCHEN CARE

MASTER BAC FOOD QA é um Detergente e Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins, formulado à base de Quaternário de Amônio, potente princípio ativo para desinfecção de superfícies. É eficaz contra amplo espectro microbicida, mesmo diluído em água, garantindo excelente custo em uso. Sua aplicação é prática, pois limpa e desinfeta as superfícies em uma única operação, economizando-se água, tempo e mão-de-obra. Amplamente utilizado para eliminação de odores desagradáveis, por eliminar os microorganismos causadores de mau cheiro em ralos, depósitos de lixo, esteiras de transporte de alimentos, câmaras frigoríficas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aparência: Líquido móvel

Cor: Violeta

Odor: Inodoro

pH puro: aprox. 13,0 pH (sol. 1%) - 11,5 - 12,5

Teor de Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio: 5,0-5,5% p/p

Densidade (25°C) - 1.050 - 1,080 g/ml

COMPOSIÇÃO

Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio, Alcalinizantes, Corante Vermelho (CI-16185), Sequestrantes, Tensoativo Catiônico, Tensoativo Não Iônico, Água.

Princípio Ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio 5,2%.

FINALIDADE

Desinfetante e Detergente para áreas de manipulação de alimentos como supermercados, açougues, peixarias, lanchonetes, padarias, fast-food, restaurantes, cozinhas, laticínios e frigoríficos. Sem perfume. Promove eficiente higienização de superfícies, pisos, bancadas, paredes, coifas e equipamentos. Inibe mau cheiro em áreas de armazenamento de lixo. É destinado para a desinfecção em aplicações gerais em Indústrias Alimentícias, incluindo equipamentos processadores de carne e salas frias.

Eficácia bactericida comprovada frente a cepas de:

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

MODO DE USAR

Preparar solução de 2%, ou seja, diluir 1 parte de MASTER BAC FOOD QA em 50 partes de água. Ex: 20 ml de MASTER BAC FOOD QA para 1000 ml com água. Remover os resíduos sólidos e sujidades pesadas. Aplicar a solução desinfetante sobre as superfícies e utensílios a serem higienizados. Deixe agir por 10 minutos e em seguida enxágüe com água potável.

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. O produto em sua forma de apresentação não é compatível com álcalis, ácidos, metais pesados (chumbo, prata, etc.), poeiras, cinzas, ferrugem, papéis, metais (ferro, cobre, níquel, titânio, manganês, zinco, e suas respectivas ligas), borrachas naturais e sintéticas. O produto é compatível com aço inox (304L e 316), alumínio de alta pureza, porcelana, PVC, polipropileno, vidro, polietileno, Teflon e Viton.

EMBALAGEM

Bombona plástica 5 litros, Bombona plástica 20 litros e Bombona plástica 50 litros

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 M/S Nº - 341450021