

Ficha Técnica de Produto

DUL BACTER K

Sanitizante líquido Clorado para hortifrutícolas e Uso Geral

CARACTERÍSTICAS:

DUL BACTER K é um produto alcalino clorado quimicamente estabilizado, capaz de liberar íons de cloro quando dissolvido em água. Proporciona a eliminação de micro-organismos patogênicos. Para uso na higienização de superfícies em cozinhas profissionais, laticínios, frigoríficos e demais indústrias alimentícias. Também é recomendado na desinfecção de água para consumo e no enxágüe de vegetais e frutas, garantindo a eliminação total dos germes. É a sua garantia de servir alimentos mais saudáveis, preservando a saúde do seu cliente e a imagem do seu estabelecimento.

- Eficiência: Contém cloro balanceado em sua formulação, o que o torna eficaz no combate a bactérias, vírus e fungos das superfícies.
- Por ser volátil, o cloro ativo presente é eliminado rapidamente, não deixando gosto nos alimentos e evitando o risco de contaminação.
- Proteção à saúde: reduz a incidência de infecções cruzadas e a contaminação por microrganismos em superfícies fixas, utensílios, vegetais, frutas e legumes.
- Economia e versatilidade.
- Atende as exigências das resoluções RDC nº 77/2001 e RDC nº 220/2005 da ANVISA tendo eficácia comprovada frente as bactérias.

DOSAGEM E APLICAÇÃO:

Contato e imersão:

- Mesas, tábuas de corte e preparação de carnes, massas ou vegetais, fatiadores, cortadores, moedores e outros utensílios: Limpar previamente a superfície com detergente DULIMP recomendado. Enxaguar. Preparar a solução de 0,5 a 1,0% de DUL BACTER K e aplicar. (1 a 2 litros em 200 litros de água) Dispensa enxágüe;
- Peças desmontáveis, utensílios ou instrumentos: Limpar previamente a superfície com detergente DULIMP recomendado. Enxaguar. Imergir as peças em solução de 0,5% de DUL BACTER K durante 10 a 15 minutos; (1 litro em 200 litros de água);
- Câmaras frigoríficas: Lavar com detergente DULIMP recomendado. Enxaguar. Aplicar DUL BACTER K a solução 1% através de equipamento jateador (1 litro e 100 litros de água);
- Desinfecção de hortaliças, frutas, legumes, ovos e grãos: Lavar previamente com água limpa para retirar restos de terra e detritos. Imergir as frutas e legumes em uma solução de 0,5% de DUL BACTER K por 10 a 15 minutos (1 litro em 200 litros de água);

AÇÃO BACTERICIDA COMPROVADA JUNTO A ANVISA:

- Salmonella cloustra (ATCC-10708) Eficácia de 95% - tempo 10 minutos
- Pseudomonas aeruginosa (ATCC- 15442) Eficácia de 95% - tempo 10 minutos
- Staphylococcus aureus (ATCC – 65381) Eficácia de 95% - tempo 10 minutos
- Escherichia coli (ATCC – 11229) Eficácia de 95% - tempo 10 minutos



Ficha Técnica de Produto

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto: Líquido Límpido

Odor: Característico

Cor: Amarelo Claro

pH (solução a 1%): 10,00 - 11,40

Densidade (25°C): 1,100 - 1,150 g/cm³

Cloro livre: 5,00 - 6,00%

Solubilidade: Solúvel em água

COMPOSIÇÃO:

Contém: hipoclorito de sódio, alcalinizante e veículo.

EMBALAGEM:

Caixa com 4 bujões de PEAD contendo 5 L cada;

Bombona de PEAD contendo 20 L;

Bombona de PEAD contendo 50 L;

PRECAUÇÕES:

CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS. Não reaproveitar a embalagem. Evite contato prolongado com a pele. Depois de utilizar este produto, lave e seque bem as mãos. Evite contato com os olhos ou a pele. Em caso de contato com os olhos ou a pele, lave imediatamente com água em abundância. Evite a inalação ou aspiração. Em caso de inalação ou aspiração, remova o paciente para local arejado, consulte imediatamente o Centro de Intoxicações (0800-148110) ou um médico, levando o rótulo do produto. Em caso de ingestão não provoque vômito e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações (0800-148110) ou um médico, levando o rótulo do produto. Mantenha o produto na sua embalagem original fechada em local seco e arejado. Não dar nada por via oral a uma pessoa inconsciente. Puro ou nas suas diluições, usar luvas e botas de borracha, óculos de segurança e avental de PVC; Evitar o contato prolongado com a pele; • Lavar as mãos após o uso; • Em caso de contato com os olhos, lavá-los com água em abundância; •

Evite o contato do produto com superfícies pigmentadas, como roupas coloridas, pois o cloro é um oxidante forte e pode danificá-las.

ABERTURA DA EMBALAGEM:

Rompa o lacre e gire a tampa no sentido anti-horário. Para abertura utilize luva e óculos de proteção;

ARMAZENAGEM:

Manter o produto em local coberto, ventilado e ao abrigo do sol e calor.

MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO PROTEGIDO DA LUZ E CALOR

Manter a embalagem sempre bem fechada; • Evitar estocar sob temperaturas elevadas; • Não reutilizar a embalagem vazia;

PRODUTO SANEANTE REGISTRADO NA ANVISA

AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO 3.06.351-6 - REGISTRO: 363510009

DADOS COMERCIAIS

Nº NCM: 2828.90.11

CÓDIGO DE BARRAS EAN13: 7898655480031 (Bombona de 20 kg).

CÓDIGO DE BARRAS EAN14: 17898655480038 (CAIXA COM 4 UNIDADES DE 5 LITROS).

Edição 02 – 17.01.2020



DULLIMP Indústria e Comércio de Produtos de Higiene e Limpeza Ltda.
Tel.: (19) 3886-5490 E-mail: contato@dullimp.com.br, Site: www.dullimp.com.br