

APP 078

ÁCIDO PERACÉTICO EM PÓ

Indústrias Alimentícias e Afins

DESCRIÇÃO

APP 078 é um eficiente bactericida indicado para área de cozinhas industriais, processamento de alimentos, laticínios, frigoríficos, indústrias alimentícias, fábricas de bebidas e equipamentos, entre outras atividades correlatas. Possui eficiência em largas escalas de pH podendo ser usado para hortifrutícula e equipamentos. **Eficaz contra:** Staphylococcus aureus, Salmonella holeraesuis e escherichia coli.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	(1%) 9,0 - 11,0
Teor de ativos Ácido Peracético	22,8% - 25,2%
Densidade	0,750 - 0,800
Viscosidade	N.A
Aparência	Pó granulado Branco
Diluição	1 grama → 1Litro

Registro MS:	25351.438802/2022-53
EMBALAGENS	12 x 300g
Validade	24 meses

SEGMENTOS DE MERCADO

Cervejarias artesanais, laticínios, frigoríficos, indústrias alimentícias e de bebidas, restaurantes, cozinhas industriais, bares, lanchonetes e afins.

INSTRUÇÕES DE USO

DESINFECÇÃO DE EQUIPAMENTOS: Prepare a solução com 1 hora de antecedência antes do uso, para a total dissolução dos grânulos. Dilua 1,0g em 1 litro de água. Deixar a solução em contato com o equipamento durante 10 minutos de contato podendo enxaguar ou não.

Observação: Não armazenar a solução para o dia seguinte. A solução tem vida útil de 24 horas.

DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS: Prepare a solução com 1 hora de antecedência antes do uso para a total dissolução dos grânulos. Dilua 1,0g em 1 litro de água. Deixar a solução em contato com a hortifrutícula durante 10 minutos de contato podendo enxaguar ou não.

Obs: Não armazenar a solução para o dia seguinte. A solução tem vida útil de 24 horas.