



**Limpeza e
Higienização
de Cozinhas
Industriais**

CLOROSPAR

Desinfetante para Hortifrutícolas

Propriedades:

CLOROSPAR, sanitizante desenvolvido especialmente para o trabalho de desinfecção de verduras, legumes, frutas e utensílios em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e afins.

CLOROSPAR é um poderoso agente desinfetante, formulado com alta base de dicloroisocianureto de sódio, possui em media 15,0% de cloro ativo. CLOROSPAR usado na dosagem recomendada destrói as células vegetativas de microrganismos patogênicos e reduz o número de outros microrganismos a nível seguro à saúde.

Instruções de uso:

Efetuar uma pré-lavagem com água limpa nos legumes, frutas, verduras e utensílios, para eliminar terra ou outros resíduos.

Diluir em um recipiente, 1 grama de CLOROSPAR para cada 1 litro de água limpa utilizada (Corresponde a uma solução de aproximadamente 150 ppm de cloro ativo). Mergulhar completamente os legumes, frutas, verduras e utensílios na solução de CLOROSPAR, O tempo de contato é de 10 minutos.

Após, enxaguar com água limpa e escorrer.

Dados Técnicos:

Aparência:	Pó granulado
Cor:	Branco
Odor:	Levemente Clorado
pH:	8,0 - 9,0 (sol. 1%)
Peso específico:	1,100 - 1,150 g/cm³
Viscosidade:	NA
Teor de ativos:	NA
Teor de Cloro Ativo:	14,58 - 16,44 %
Registro do Ministério da Saúde:	Produto registrado na ANVISA/MS sob nº3.0018.0139

Garantia:

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Spartan do Brasil são garantidos para a total satisfação do usuário.



SPARTAN DO BRASIL PRODUTOS QUÍMICOS LTDA.

Rua Dr. Fernão Pompeu de Camargo, 1704 - Jd.
do Trevo

Campinas/SP Brasil - CEP 13.040-010
Tel: (19)3037-3300 - Fax: (19)3037-3320
spartan@spartanbrasil.com.br -
<http://www.spartanbrasil.com.br>
FILIAL: São Paulo