

LITERATURA TÉCNICA

ADHETECH QUÍMICA



| | | | |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| NOME DO PRODUTO: PAC 200 PÓ | | Rev.: 09 | |
| Titulo: Ácido Peracético em pó | Grupo: Food Service | | |
| Disponível nas embalagens: <input checked="" type="checkbox"/> 300 g | | | |
| DESCRIÇÃO | IMAGEM ILUSTRATIVA | | |
| Produto formulado para gerar ácido peracético quando diluído em água. Contém também em sua formulação, agente de tensão superficial para potencializar sua ação oxidante e facilitar a remoção das toxinas liberadas pela desnaturação dos micro-organismos. Seus componentes da fórmula pós-diluição, nas concentrações de uso recomendada e resíduos finais são de baixa toxicidade e podem entrar em contato direto com alimentos. Produto com amplo espectro de ação: bactericida, virucida, fungicida, esporicida e atua em biofilmes, com excelente poder de desinfecção. Extremamente eficiente no extermínio rápido de uma grande variedade de bactérias (<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella choleraesuis</i> , <i>Escherichia coli</i> , etc.), fungos (filamentosos e leveduras) e vírus, podendo também ser utilizado, como desinfetante de alto nível para artigos críticos. Possui boa funcionabilidade em ampla faixa de pH. Produto ecologicamente correto, pois se dissocia em ácido acético (vinagre), oxigênio e água. Largamente utilizado na higienização do processo em fábricas de bebidas e equipamentos para empacotamento, indústria alimentícia em geral, cozinhas industriais, processamento de alimentos etc. | | | |
| MODO DE USAR | | | |
| Recomendamos a preparação da solução, pelo menos meia hora (30 minutos) antes de seu uso, para garantir a concentração máxima de ácido peracético. Estas diluições devem obedecer a tabela de dosagem abaixo. OBS.: As soluções preparadas devem ser utilizadas antes de 24 horas, quando as mesmas começam a perder seu nível de eficiência. Obs.: 1 colher dosadora cheia equivale a 12 gramas. | | | |
| TABELA DE DOSAGEM | | | |
| Produto (g): | Água (L): | Concentração (PPM) | Indicação de uso: |
| 0,5 | 1,0 | 100 | Desinfecção de equipamentos e superfícies fixas: pisos, ralos, vasos sanitários, paredes e afins com auxílio de mop, pano ou esponja. |
| 1 | 1,0 | 200 | Desinfecção de frutas, verduras e congêneres, sem necessidade de enxágüe. |
| ARMAZENAGEM | | | |
| Armazenar em lugar fresco e seco. Mantenha o produto em embalagens originais para conservação da qualidade do material, protegido do sol e calor. | | | |
| VALIDADE | | | |
| 24 meses após a data de fabricação. | | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | | |
| Odor | Levemente acético (vinagre) | | |
| Estado físico/Cor | Pó fino branco | | |
| Composição | Ácido Peracético | | |
| pH puro (Solução 1%) | 9,0 - 12,0 | | |
| REGISTRO | | | |
| Produto registrado na ANVISA/MS: 317140074 | | | |
| INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA | | | |
| Em caso de contato com os olhos, lavar com água em abundância. Se ingerido, não provocar vômito, consultar o Serviço de Saúde mais próximo, levando o rótulo ou a embalagem do produto. Não reutilizar a embalagem vazia para outros fins. Para obter informações sobre destinação e reciclagem da embalagem consulte nosso SAC. | | | |
| CONTATO | | | |
| Para informações complementares entrar em contato com nosso departamento técnico, através do telefone (19) 2103.0100. As informações sugeridas nesta ficha técnica são resultados de testes laboratoriais e práticos. A ADHETECH reserva-se no direito de mudar quaisquer das especificações acima sem prévio aviso, e a qualquer tempo atendendo à sua política mercadológica para melhor atender aos seus clientes. | | | |

| CONTROLE DE APROVAÇÃO E RESUMO DA REVISÃO ATUAL | | |
|---|---------------------|--|
| ELABORAÇÃO | REVISÃO / ANÁLISE | APROVAÇÃO |
| Em 2005 | Em: 19/07/2013 | Em 19/07/2013 |
| Por: Elisângela Freitas | Por: Tamires Aquino | Por: Silvana Sales e Eduardo Scavariello |
| Motivo da revisão: Atualização da arte do produto e número de registro. | | |