

SPARQUAT

Desinfetante para Indústria Alimentícia e Afins



Propriedades e Utilizações

SPARQUAT é um desinfetante a base de sais de quaternário de amônio para desinfecção de equipamentos, utensílios ou quaisquer superfícies laváveis onde se dê o preparo, estocagem dos gêneros alimentícios encontradas em laticínios, frigoríficos, indústria de alimentos e bebidas, através de aplicação manual, automática, imersão ou recirculação.

SPARQUAT age eficientemente sobre um amplo espectro de microrganismos: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis* e *Escherichia coli*.



INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

Informações Técnicas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

Aparência: Líquido Transparente

Cor: Incolor a Levemente Amarelado

Odor: Característico

pH: 6,0 - 8,0

COMPOSIÇÃO: Água, cloreto de n-alquil dimetil benzil amônio.

PRINCÍPIO ATIVO: Cloreto de n-alquil dimetil benzil amônio 10,0%

EMBALAGENS

2x5 L e 50 L

REGISTRO MS

3.0018.0166

Instruções de Uso

1. Após limpeza prévia da superfície a ser higienizada, diluir o produto na concentração 0,75% (equivalente a 1:130);
2. Aplicar através do método manual, pulverização, imersão e recirculação;
3. Aplicar a solução de SPARQUAT;
4. Aguardar 10 minutos em contato com a superfície.

Garantia

A Spartan trabalha com Sistema de Gestão Integrada (SGI), que alinha as diretrizes da empresa com as gestões de qualidade, meio ambiente, comercial, saúde e segurança ocupacional, informação, pessoas, responsabilidade social e gestão de riscos. Dessa maneira, todas as áreas da empresa trabalham em sincronia para que a Spartan mantenha sua excelência em pessoas, produtos, serviços e sistemas.