

CLOROSPAR

Desinfetante para Hortifrutícolas e Indústria Alimentícia e Afins



Propriedades e Utilizações

CLOROSPAR é um desinfetante especialmente desenvolvido para desinfecção de hortifrutícolas (frutas, legumes e verduras), utensílios e superfícies em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes, áreas de manipulação e produção de alimentos.

CLOROSPAR é um poderoso agente desinfetante, formulado com alta concentração de dicloroisocianurato de sódio, possui 15,5% de cloro ativo.

CLOROSPAR usado na dosagem recomendada destrói as células vegetativas de microrganismos patogênicos.

CLOROSPAR tem ação bactericida comprovada contra os microrganismos *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis*, *Escherichia coli* e *Enterococcus faecium*.



Informações Técnicas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA

Aparência: Pó granulado

Cor: Branco

Odor: Clorado

pH: 8,0 - 9,0 (sol. 1%)

Teor de Cloro Ativo: 15,5 %

COMPOSIÇÃO

Dicloroisocianurato de sódio e carga.

EMBALAGENS

6 x 500 g

PRODUTO SANEANTE REGISTRADO NA ANVISA/MS SOB N°

3.0018.0139

Instruções de Uso

Desinfecção de hortifrutícolas (frutas, legumes e verduras)

1. Efetuar lavagem das frutas, legumes, verduras, utilizando água limpa para remoção de terra, fuligens, insetos, etc.
2. Realizar a diluição recomendada em uma cuba ou recipiente.
3. Imergir as frutas, legumes e verduras por no mínimo 10 minutos.
4. Enxaguar com água limpa.

| Diluição | Tempo de contato |
|---|----------------------|
| 0,1% (1 grama de Clorospar para 1 litro de água) 155 ppm | No mínimo 10 minutos |

CLOROSPAR



Desinfetante para Hortifrutícolas e Indústria Alimentícia e Afins

Desinfecção de utensílios

1. Efetuar a lavagem dos utensílios com detergente desengordurante.
2. Realizar a diluição recomendada em uma cuba ou recipiente.
3. Imergir os utensílios por no mínimo 10 minutos.
4. Enxaguar com água limpa.

| Diluição | Tempo de contato |
|---|----------------------|
| 0,1% (1 grama de clorospar para 1 litro de água) 155 ppm | No mínimo 10 minutos |

Desinfecção de superfícies

1. Realize uma limpeza prévia da superfície a ser higienizada.
2. Realizar a diluição recomendada em uma cuba, recipiente ou frasco com pulverizador ou tampa LOK.
3. Aplicar a solução de CLOROSPAR através do método manual ou imersão.
5. Aguardar 10 minutos de contato com a superfície.
6. Enxaguar com água limpa.

| Diluição | Tempo de contato |
|---|----------------------|
| 0,1% (1 grama de clorospar para 1 litro de água) 155 ppm | No mínimo 10 minutos |

Recomendações Importantes

A desinfecção das frutas, legumes e verduras deve ser feita separadamente, em cubas separadas, evitando contaminação cruzada. Recomendamos fazer o controle da concentração de ppm de cloro ativo, com auxílio de uma fita de medir concentração de cloro.

Observação: Adicionar o produto na água sob agitação constante e agitar até completa dissolução.

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.



COZINHAS INDUSTRIAIS