

FT - FICHA TÉCNICA			 HIGIENIZAR LAVAR SOLUCIONAR
HI FOOD 01: Detergente Neutro		FT N° 009	
Data da Última Revisão: Data: 26/04/2024	Revisão: 04	Anvisa nº 25351.684878/2021 78	

1. Características do Produto

HI FOOD 01: É um detergente de PH neutro de alto poder desengordurante, removendo com eficiência sujidade gordurosas. Não possui fragrância ideal para Indústria de Alimentos em geral, área Hospitalar e Institucional. Utilização manual ou por espuma, para limpar pisos, paredes, latões, botas, tanques, mesa de trabalho, caminhões-tanque, louças manuais, indicado para limpeza geral de superfícies laváveis.

Características/Benefícios: HI FOOD 01: Detergente Neutro foi desenvolvido para remoção de sujidades leves de superfícies em geral, não deixando resíduos e produto não-corrosivo. Atua fortemente em gorduras e sujidades. Alta performance na ação mesmo diluído dentro das recomendações.

2. Considerações Técnicas

HI FOOD 01: Detergente Neutro que favorece a remoção de gorduras e sujidades pesadas.

HI FOOD 01: Detergente Neutro foi apropriadamente desenvolvido para remoção e limpeza de sujidades pesadas, de gorduras, na limpeza e manutenção de superfície inox, metálicos, plásticas, por não ser corrosivo. É um produto de uso em indústrias alimentícias, cozinhas industriais, institucional, Hospitalar.

HI FOOD 01: Detergente Neutro é eficaz para remoção de sujidade pesada de origens oleosas e sujidades impregnadas.

HI FOOD 01: Detergente Neutro sem contraindicação de superfícies.

HI FOOD 01: Detergente Neutro é um produto de uso profissional, não deve ser usado sem os devidos conhecimentos técnicos. Procure ajuda de nossos técnicos especializados ou consulte nossos distribuidores especializados.

Utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual, como: luvas, avental e óculos de proteção contra respingos durante o manuseio do produto.

Qualquer dúvida consulte o especialista HI TOP.

3. Modo de Usar

Limpeza de Superfícies: Aplique o produto diluído sobre a superfície a ser lavada, com apoio de fibras macias, esfregue e logo após faça o enxágue normalmente.

Diluições: a diluição máxima 2,0% (1 parte de produto para até 50 partes de água) a diluição mínima 5,0 % de produto (1 parte de produto para até 20 partes de água).

FT - FICHA TÉCNICA

HI FOOD 01: Detergente Neutro

FT N° 009

Data da Última Revisão:
Data: 26/04/2024

Revisão: 04

Anvisa nº
25351.684878/2021 78



4. Composição

Lauril Éter Sulfonato de sódio- Biodegradável, Alquilbenzeno Linear Sulfonato de Sódio, Sequestrantes, Alcalinizantes, Conservante e Veículo.

PRINCIPIO ATIVO: Alquilbenzeno Linear Sulfonato de Sódio

Produto não inflamável.

5. Características Físico -Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido Homogêneo
Cor	Amarelo
Odor	Característico do produto
pH (puro)	6,0 – 7,5
Peso Específico	0,90 – 1,100 g/cm ³
Teor de Ativo	- p/p

6. Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na **Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ)**.

7. Apresentação

Caixa-Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade

Galão Plástico - Galão Plástico de 20, 30 Litros/Unidade

8. Dados Legais da Empresa

Fabricado por: **HITOP INDUSTRIA QUIMICA LTDA**

CNPJ: 40.803.186/0001-31

ROD RJ 151 – AFONSO ARINOS – CEP 25870000 – COMENDADOR LEVY GASPARIAN RJ

RT: MATHEUS PORTO MARTINS – CRQ RJ 033021229 / 3° REGIÃO

AUT FUNC / MS3.10598-0

9. SAC

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

SAC: Consulte o seu representante ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (32) 99123-3573 ou entre em contato no e-mail: