


FT - FICHA TÉCNICA			 HIGIENIZAR LAVAR SOLUCIONAR
HI FOOD 04		FT Nº 20	
Data da Última Revisão: Data: 24/06/2024	Revisão: 04	Anvisa nº 305980008	

1. Características do Produto

HI FOOD 04 - É um Desinfetante alcalino clorado com ação sobre os microorganismos *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* entérica subsp entérica serovar choleraesuis e *Escherichia coli*.

Indicado para limpeza e desinfecção de laticínios, frigoríficos, indústria de alimentos em geral e cozinha industrial.

2. Considerações Técnicas

HI FOOD 04 é um desinfetante para indústria alimentícia e afins.

HI FOOD 04 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.

Qualquer dúvida consulte o especialista HI TOP.

3. Modo de Usar

LIMPEZA E DESINFECÇÃO POR GERADOR DE ESPUMA: Aplicar o HI FOOD 04 com gerador de espuma (com pressão de ar disponível de 4,0 a 6,0 kg/cm², na diluição de 1 litro do produto para 19 litros de água (1:20), deixando atuar sobre a superfície no tempo de contato de 15 minutos, esfregar e enxaguar até a remoção de todos os resíduos.


LIMPEZA E DESINFECÇÃO POR IMERSÃO: Utilizar em tanques de imersão ou aplicar com auxílio de esponjas, fibras ou escovas na diluição de 1 litro do produto para 19 litros de água (1:20), no tempo de contato de 15 minutos.

4. Composição

COMPOSIÇÃO: Hidróxido de Sódio, Tensoativo não iônico, Tensoativo Aniônico e Veículo

PRINCIPIO ATIVO: Hipoclorito de Sódio.

TEOR DE CLORO ATIVO INICIAL: 2,0%(p/p)

FT - FICHA TÉCNICA			 <small>HIGIENIZAR LAVAR SOLUCIONAR</small>
HI FOOD 04		FT Nº 20	
Data da Última Revisão: Data: 24/06/2024	Revisão: 04	Anvisa nº 305980008	

5. Características Físico -Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido transparente
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	13,00 a 14,00
Densidade	1,000 à 1,100 g/cm ³

VÁLIDO POR 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO

6. Precauções de Uso

RESTRITO AO USO PROFISSIONAL – PERIGO: Provoca queimaduras severas a pele e danos aos olhos. Provoca lesões oculares graves. Não ingerir.

ATENÇÃO: Não inale vapores/aerossóis. Impeça contato com os olhos, pela e roupas durante o manuseio. **EM CASO DE INGESTÃO:** Lave a boca. Não provoque vômito. Em caso de contato com a pele, retire imediatamente toda a roupa contaminada. Lave a pele com água e tome um banho. Em caso de inalação: Remova a pessoa para local ventilado em uma posição que não dificulte a respiração. Contate imediatamente CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA – CEATOX 08000148110.

Utilize os equipamentos de segurança individual ao manipular o produto.

7. Apresentação

Caixa - Caixa com 4 unidades de 5 Litros/Unidade

Galão Plástico - Galão Plástico de 20, 50 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 / 3º 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: