

Block Whitener

D4.9

Detergente desincrustante alcalino

Finalidade de Uso

Indicado para áreas de manipulação de alimentos, **Block Whitener** é um limpador clareador de tábuas de altileno, à base de hipoclorito de sódio que remove depósitos alimentares das tábuas de corte.

Características / Benefícios

- Eficiente poder de alvejamento. Block Whitener é um limpador clareador de tábuas de altileno à base de hipoclorito de sódio que remove depósitos alimentares das tábuas de corte em cozinhas, indústrias alimentícias e supermercados;
- Econômico no uso. Sua formulação em gel possibilita maior rendimento do produto e ação prolongada na superfície;
- Seguro para o manipulador. Contém tensoativo específico que ajuda a estabilizar
 o cloro garantindo menor liberação de cloro ao ambiente. Possibilita melhor
 aplicação e segurança no manuseio.

Modo de Usar

Após limpas e secas, aplicar o produto sobre as tábuas de corte, manipulando o produto com luvas, esfregue utilizando escovas de cerdas de nylon para realizar a ação mecânica. Deixe o produto agir por 15 minutos, esfregue levemente com a escova de nylon. Enxágue perfeitamente com água potável. Deixe secar naturalmente. OBS.: Block Whitener não deve entrar em contato com tecidos de lã, seda ou coloridos, nem artefatos de metal que não sejam inoxidáveis.

Características Físico-Químicas

Aspecto Líquido límpido viscoso

 Cor
 Amarelo

 Peso específico á 25°C
 1,07 – 1,10 g/mL

 pH puro
 12,5 – 13,5

Teor de cloro (%) 4,4 – 4,7

Os valores apresentados acima são dados típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificação.

Composição

Hipoclorito de Sódio, Coadjuvante, Tensoativos e Água.

Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha Individual de Segurança de Produto (FISPQ).

Prazo de Validade

12 meses a partir da data de fabricação.

Registros Oficiais

Registro MS - 3.2661.0053

Este produto possui certificado Halal



