

**PROKITCHEN SANITIZANTE****1. INTRODUÇÃO****1.1 – Dados do Produto:**

**PROKITCHEN SANITIZANTE** Contém em sua formulação cloro orgânico um ativo com excelente poder de desinfecção é utilizado para desinfecção de hortifrutícolas (frutas, legumes e verduras) de maneira rápida e eficaz.

Após limpeza adequada com água e detergente, o Prokitchen Sanitizante no sistema de imersão pode ser utilizado na desinfecção de mamadeiras utensílios, equipamentos e superfícies no geral.

**1.2 – Validade:**

Puro: 12 meses

Diluído: 48 horas se armazenado em local bem ventilado, longe da luz solar.

Mantenha o recipiente fechado.

**2. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:**

Aspecto.....	Pó
Cor.....	Branco
Odor.....	Característico
pH.....	5,0 – 6,0
Teor de Ativo (%).....	3,0 – 3,5

**3. MODO DE USAR:**

**Para hortifrutícolas:** Preparar uma solução de 0,1%, ou seja, 1 grama de produto para 1 litro de água. Caso utilize o copo dosador, usar uma medida uniforme para 10 litros de água. Lavar as frutas, legumes e verduras em água corrente potável. Colocá-los imersos na solução por 5 minutos. Após retirá-los, enxaguar novamente com água corrente potável.

**Para utensílios, equipamentos e superfícies em geral:** Utilizar a solução a 0,5%, ou seja, 5 gramas de produto para 1 litro de água. Caso utilize o copo dosador, usar cinco medidas uniformes para 10 litros de água.

**4. PROPRIEDADES:**

1. Não agride frutas, verduras e legumes
2. Desinfecção e higienização dos alimentos
3. Desinfecção rápida e eficaz

**5. EMBALAGEM:**

Pote: 12x1 Kg;

## PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA

Em caso de dúvidas na utilização deste produto, ou nas instruções aqui contidas, solicite os nossos serviços de Assistência Técnica de Aplicação, que estará a sua disposição para auxiliá-lo na correta utilização do mesmo, bem como para resolver suas necessidades específicas de higiene e limpeza. Maiores esclarecimentos: [regulatorio@audaxco.com](mailto:regulatorio@audaxco.com)