

PERACEPOLL 15%

"DESINFETANTE A BASE DE ÁCIDO PERACÉTICO A 15% DE PUREZA"

MODO DE AÇÃO	Por seu amplo espectro de ação biocida, age rapidamente em bolores, leveduras, bactérias gram-positivas e gram-negativas, esporos, vírus, etc. Penetra até mesmo em bioplacas. Finalmente decompõe-se em água, oxigênio e ácido acético, substâncias não tóxicas.
USADO EM	(A) Indústrias de bebidas: na limpeza CIP em tanques, carbonatadores, tubulações, trocadores de calor e enchedoras. (B) Laticínios: higienização CIP de tanques e tubulações, plantas HTST e UHT. (C) Frigoríficos e companhias de pescado: processadores de carne ou peixe, salas frias, etc. (D) Desinfecção de ambientes pelo método de pulverização. É compatível com superfícies de aço inox, plásticos, cerâmicas, vidros, teflon, viton, pvc. Nas concentrações de 10 a 1000 ppm (dil max. 0,1%) não ataca superfícies de alumínio e borrachas sintéticas tipo butírica ou vinílica.
OUTROS USOS	Desinfecção CIP em equipamentos de hemodiálise.
PRINC. ATIVO	Ácido peracético.
INDICADO PARA	Realizar DESINFECÇÃO profunda, segura e rápida em equipamentos diversos nas indústrias de bebidas em geral e alimentícias.
DILUIÇÃO	(A) Para desinfecção CIP(circulação): 0,15 a 0,3 (p/v) (1500 a 3000 ppm) do produto / **** ppm de ácido peracético. (B) Para desinfecção por pulverização: 0,2% (2 ml para cada 1 lt de água). (C) Para desinfecção por pulverização: 0,05% (5 ml para 10 lt de água) (D) Para desinfecção de superfícies contaminadas: 0,5%. Para eliminação de "esporos" recomenda-se o uso de uma solução a 2% do produto. (2 lt p/ cada 100 lt de água).
PREPARO	(A) Desinfecção CIP: abastecer o produto nos tanques adequados que fazem parte do equipamento. (B) Nos casos b, c, d, acima: preparar a solução utilizando água potável em vasilhames de plástico. Usar no mesmo dia. Desprezar o que não for usado no mesmo dia.
APLICAÇÃO	(A) Para desinfecção CIP: deixar circular por 20 a 30 min a temperatura ambiente. (B) Para desinfecção por imersão: deixar agindo por 10 a 15 min a temperatura ambiente, usando EPI. (C) Para desinfecção por pulverização: deixar agindo por 10 a 15 min a temperatura ambiente, usando EPI e máscara com filtro químico. (D) Para desinfecção de superfícies muito contaminadas: deixar agir por 10 min a temperatura ambiente.
CONSERVAÇÃO	O produto poderá ser reaplicado em todas as superfícies e objetos tantas vezes quanto necessário for para eliminar microorganismos sem gerar prejuízos, danos ou corrosão, desde que obedecidas as recomendações aqui descritas. Depois de diluído, a solução deverá ser guardada em recipiente de plástico escuro e tampado. Nestas condições durará por 24h.
RENDIMENTO	Em geral com 01 litro do produto se pode desinfetar 200 a 400 m2 de superfícies aproximadamente.
VANTAGENS	1) Não seletivo e não espumante 2) Efetivo a baixas concentrações, isto é, mesmo quando muito diluído em água 3) Prático porque age sobre ampla gama de germes em muitos e diferentes tipos de equipamentos 4) Não deixa resíduos tóxicos, não agredindo o ambiente, sendo totalmente biodegradável 5) Apesar do aparente custo elevado por litro, seu custo benefício final apresenta economia.
COMPOSIÇÃO	Ácido acético, peróxido de hidrogênio, moderno estabilizante.

PROPRIEDADES	Líquido límpido, cristalino, odor característico tipo vinagre, pH ácido (1 a 3), solúvel em água, não inflamável, teor de PAA ativos : 5% M.A, teor de H2O2 ativo : 23 % M.A, teor de O2 ativo : 14% M.A REATIVIDADE: Reage com metais se estiver puro, desprendendo vapores de hidrogênio. Incompatível com produtos alcalinos, com oxidantes em geral, com clorados, com amônia e derivados. Não reage com solventes de petróleo.
TOXIDEZ	Baixa.
CUIDADOS	Evitar contato com a pele ou olhos, mas em contato acidental lavar com água corrente por 15 min e chame um médico se os sintomas não cessarem. Em ingestão acidental dar leite e leite de magnésia e chamar um médico.
E.P.I.	Usar luvas e óculos protetivos, ambos de borracha.
SUBSTITUTOS	Ácido peracético
CLIENTES	Indústrias de sucos, refrigerantes, cerveja, água mineral e outras bebidas, laticínios, frigoríficos, abatedouros de aves, granjas, matadouros de gado, matadouros de suínos, fábricas de enlatados e conservas, fábricas de macarrão, indústrias de biscoitos, cozinhas industriais altamente especializadas e demais indústrias alimentícias.
ESTOCAGEM	Manter em local fresco, seco e ventilado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor. Manter a embalagem original fechada e devidamente identificada. Evitar contato com umidade e contaminações.
QUIM. RESP.	Engenheiro Químico: Leonan Mescoito Gomes, CRQ nº 063 000 79, 6ª Região/PA.
REGISTRO	IBAMA: 42885. SEMA: L60923. Autorização de Funcionamento MS: 3.02321-7. Evitar empilhamento em superfícies irregulares.
VALIDADE	12 meses após data de fabricação, se obedidas as recomendações acima de cuidados e estocagem.
EMBALAGENS	PEAD 80gr 1 Lt Bocao, PEAD 300gr 5 Lts, Bombona 20 Lt, Bombona 50 Lt.
OPÇÕES	1 - Atendemos com alterações nos vasilhames, embalagens, aromas, coloração, espumação, viscosidade, ph, etc. 2- Desenvolvemos produtos personalizados, ajustados com as características que você desejar, bastando apenas nos solicitar. 3- Solicite as fichas de segurança antes de manipular o produto, para que acompanhe a Nota Fiscal.
OBSERVAÇÕES	As informações aqui descritas são baseadas em nossos conhecimentos até aqui adquiridos. Não nos responsabilizamos pelo uso indevido fora de nossas recomendações.