

### 1. PRODUTO

#### Designação do Produto

FoodSaf - Pastilhas de NaDCC

#### Imagem



#### Ref.<sup>a</sup>

SAOU006

#### Identificação EAN

5016564390216

#### Descrição do Produto

Pastilhas de NaDCC para higienização segura de alimentos (nomeadamente, para proteger/preservar saladas e fruta com casca), superfícies e equipamentos e utensílios.

Aplicáveis na indústria alimentar, catering, restauração, sector hospitalar, etc..

### 2. CARACTERÍSTICAS

**Tipo:** Pastilhas de dicloroisocianurato de sódio (NaDCC) , de cor branca, não deixam sabor.

**Peso:** 1 g por pastilha (embalagem de 56 pastilhas)

### 3. CAMPOS DE APLICAÇÃO

Produto clorado aplicável na higienização de todas as superfícies e equipamentos alimentares, bem como na preparação de vegetais, proteger/preservar saladas e fruta com casca, na indústria alimentar, restauração, clínicas e instalações hospitalares.

Eficácia comprovada contra Escherichia coli, Salmonella, Listeria Monocytogenes e staphylococcus aureus.

### 4. EMBALAGEM

**Embalagem** Caixa de 56 pastilhas

**Cartoon** 150 caixas

### 5. PRECAUÇÕES

Nocivo por ingestão. Em contacto com ácidos liberta cloro. Em caso de contacto com os olhos, lavar abundantemente com água e se necessário consultar um oftalmologista. **Manter fora do alcance das crianças.**

### 6. ARMAZENAGEM

Guardar na embalagem original, bem fechada, em local fresco e seco.

### 7. MODO DE EMPREGO / INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### **Instruções para a higienização de Saladas, Vegetais, Frutas e Tubérculos não descascados:**

1. Os produtos alimentares têm que ser previamente limpos e passados por água fria para se retirarem sujidades e impurezas (terras e areias, insectos, etc.)
2. Preparar a solução para higienização como se segue, usando luvas:

Quando um período de preparação/higienização e consumo de alimentos é pequeno (quase imediato) – exemplo: Catering, Resturantes, etc.		
Nº de pastilhas / 10 Litros de água	ppm cloro	Tempo recomendado (min)
1	24	15
2	48	10
3	72	5

Quando o período de preparação/higienização e consumo é longo – exemplo: catering de voo, indústria de snacks/vending, etc..		
Nº de pastilhas / 10 Litros de água	ppm cloro	Tempo recomendado (min)
2	48	15
4	96	10
6	144	5

Confirmar se a dissolução das pastilhas está completa antes de mergulhar os produtos na solução. Após o tempo de contacto indicado, retirar os produtos da solução e retirar o excesso de solução por agitação. Armazenar em local apropriado, se o consumo for imediato enxaguar com água potável abundante.

#### **Instruções para a higienização de superfícies e equipamentos:**

1. Remover sujidades, e lavar numa solução quente com detergente.
2. Enxaguar com água quente.
3. Dissolver 1 pastilha em 1 Litro de água limpa e morna.
4. Aplicar na superfície a limpar com um pulverizador ou um pano descartável, e deixar em repouso durante 3 minutos.
5. Enxaguar com água abundante e deixar secar.

**Instruções para a Roupa de Cozinha e esfregonas:** dissolver 1 pastilha por cada 4 Litros de água. Mergulhe os tecidos durante 1 hora e após, lave normalmente.

**Instruções para higienizações gerais:** para casos gerais de branqueamento e higienização, diluir 1 pastilha por cada 0,5 Litros de água

**Instrução de higienização de instrumentos sujos com sangue:** dissolver 7 pastilhas em 1 Litro de água. Mergulhe os utensílios e limpe com um pano ou com toalhetes descartáveis.

**Nota:** Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com os dados disponibilizados pelo nosso fornecedor. As recomendações expressas têm base experimental e científica laboratorial e servem de orientação para uma utilização

correcta do produto. A utilização e aplicação do produto é da responsabilidade única e exclusiva do utilizador. Em caso de dúvidas na sua aplicação consulte a CPC!

Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original, fornecida pelo nosso fornecedor, e que é o fabricante das pastilhas.