



# ORIECOZ CLORADOGEL (HACCP)

Detergente em gel desinfetante clorado para área alimentar

## FICHA TÉCNICA

Edição nº.5 - Em vigor desde 10/03/2023



### PROPRIEDADES

Detergente desinfetante, contém cloro ativo, adequado para desinfeção de áreas alimentares. Limpa e desinfeta todas as superfícies num único passo. Elimina sujidade de gordura e remove eficazmente as manchas. Eficaz contra um largo espectro de microrganismos, ajudando a melhorar a higiene e a segurança. Eficaz em águas de qualquer dureza.

### COMPOSIÇÃO

Combinação de tensoativos, cloro, emulsionantes e bio álcool.

### CARATERÍSTICAS

Aspeto: Gel  
Cor: Amarelado  
Aroma: Agradável e cloro  
pH: 12,30 - 13,50 - alcalino  
% Matéria Ativa: 25 – 30



### CAMPOS DE APLICAÇÃO

Detergente higienizante à base de cloro ativo adequado para desinfeção de áreas alimentares (HACCP), como bancadas, frigoríficos ou arcas frigoríficas, equipamentos e utensílios de cozinha, etc.



### COMO USAR

Utilizar a uma concentração mínima recomendada de 5 ml/L. Remover a sujidade difícil. Aplicar com um pano, escova ou mopa ou equipamento de pulverização de baixa pressão. Deixar atuar 5 minutos. Enxaguar abundantemente com água limpa as superfícies que entrem em contacto com alimentos e deixar secar ao ar. Para áreas com sujidade difícil pode ser necessária uma dosagem maior.



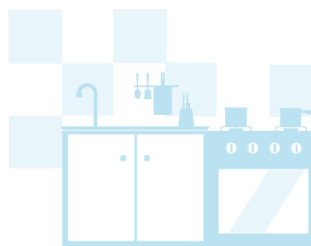
### PRECAUÇÕES

Atenção! Não utilizar juntamente com outros produtos. Podem libertar-se gases perigosos (cloro).



### ACONDICIONAMENTO

Embalagens de 5L



As informações contidas nesta ficha técnica, são meramente indicativas, baseando-se no conhecimento e experiência atuais, podendo ser alteradas a qualquer momento, sem aviso prévio. Dado que a utilização do produto, não está controlada pela ORIEHIGIENE.LDA, esta não poderá ser imputada de qualquer responsabilidade por danos ou perdas ocasionadas por uma utilização incorreta ou descuidada.