



Diversey™

F&B

Divosan Hypochlorite

VT3

Desinfetante clorado para indústria alimentícia e afins

Finalidade de Uso

Divosan Hypochlorite é um desinfetante oxidante altamente efetivo à base de Hipoclorito de Sódio para uso em Frigoríficos, Abatedouros Avícolas, Granjas de Ovos, Laticínios, Indústrias de Pescados, Indústrias de Bebidas e Indústrias Alimentícias em geral.

Características / Benefícios

- Hipoclorito de sódio: ampla ação biocida contra bactérias Gram Positivas e Gram Negativas, incluindo espécies de pseudomonas, bolores e leveduras;
- Alvejante: o cloro ativo, presente no produto, proporciona alvejamento de superfícies removendo manchas ocasionadas por resíduos e pigmentos de alimentos;
- Ação de limpeza: recomendado para limpeza automática de fôrmas de chocolate;
- Estável: formulação e processo de filtragem durante produção, proporciona estabilidade ao produto durante o prazo de validade, desde que obedecidas as recomendações de uso e armazenamento de embalagem.

Considerações Técnicas

Divosan Hypochlorite é um poderoso desinfetante para ser usado pelo método de circulação (CIP) de tanques, tubulações e equipamentos em geral, e por imersão de peças e utensílios. É especialmente recomendado para limpeza mecânica por jateamento de fôrmas plásticas de chocolate. Por se tratar de um produto clorado, sua embalagem deve permanecer sempre fechada, ao abrigo da luz solar direta e do calor. Desta forma o teor de ativo permanecerá dentro das especificações durante todo o prazo de validade e riscos de acidentes serão minimizados. **Divosan Hypochlorite** jamais poderá ser misturado a qualquer outro produto químico sob risco de explosão ou liberação de gases altamente tóxicos.

Modo de Usar

Divosan Hypochlorite é recomendado para uso manual, imersão e jateamento nas aplicações em plantas abertas, é também dosado automaticamente em processos de desinfecção por circulação. **Para a desinfecção de superfícies**, o **Divosan Hypochlorite** deve ser aplicado de 0,5 a 1,5% p/v a temperatura ambiente por, no mínimo, 10 minutos. **Para a desinfecção de ovos**, deve-se pulverizar **Divosan Hypochlorite** a concentração de 0,05% p/v à temperatura 35 a 45°C, deixar em contato por 1 minuto e secar. **Para limpeza de fôrmas de chocolate**, recomendamos a aplicação do **Divosan Hypochlorite** por jateamento automático na máquina lavadora, a concentração de 0,25 a 0,35% p/v, à temperatura de 45°C. Tempo de contato obedece ao ciclo operacional da máquina. A solução deve ser trocada diariamente. Deve-se sempre realizar o enxágue final com água potável. Soluções de desinfetante devem ser preparadas no momento da utilização. A definição da concentração, temperatura e tempo de contato ideais dependerão da aplicação. Consulte o especialista **Diversey**.

Características Físico-Químicas

Aspecto	Líquido
Cor	Amarelado
Peso específico à 25°C	1,18 g/mL
Teor de cloro ativo (%Cl ₂)	9,0
Demanda química de oxigênio (COD)	Zero
Teor de nitrogênio (N)	Isento
Teor de fósforo (P)	Isento

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



Divosan™



Divobrite™



Diverflow™



Diversey™

F&B

Divosan Hypochlorite VT3

Desinfetante clorado para indústria alimentícia e afins

Metodologia de Análise

A concentração (% p/v) da solução de uso de **Divosan Hypochlorite** pode ser determinada através do teste-kit **Diversey**.

Composição

Hipoclorito de Sódio e Água.

Princípio Ativo

Hipoclorito de Sódio – Teor de Cloro Ativo: mín. 10,0% Cl₂ (após fabricação)

Hipoclorito de Sódio – Teor de Cloro Ativo: mín. 5,4% Cl₂ (após 6 meses)

OBS: Este produto é comprovadamente eficaz com concentração de cloro ativo de 5,4%.

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

06 meses a partir da data de fabricação.

Registros Oficiais

Registro MS – 3.2661.0146