



suma® **Chlor Liq**

Desinfetante, para indústrias alimentícias e cozinhas, líquido e clorado

Finalidade de Uso

Suma Chlor Liq é um desinfetante líquido clorado e quimicamente estabilizado, indicado para desinfecção de superfícies em cozinhas e indústrias alimentícias. **Suma Chlor Liq** permite a eliminação de matérias orgânicas e proteínas, removendo também manchas com eficiência.

Características / Benefícios

- Ação antimicrobiana comprovada por laboratório oficial, se usado dentro das concentrações indicadas;
- Atende as exigências da Portaria N° 15 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Ministério da Saúde) sendo eficiente para *Staphylococcus Aureus* e *Escherichia Coli*, classicando-se como desinfetante para indústrias alimentícias;
- A presença de agentes estabilizantes na formulação de garante a desinfecção mesmo por tempo prolongado de estocagem;
- Possui alto poder na remoção de manchas principalmente em utensílios de altileno (tabuas de corte e bancadas) e facas.

Modo de Usar

Para desinfecção de superfícies não sensíveis ao cloro, em cozinhas: Aplicar uma solução a 0,25%, (medir 25 ml de **Suma Chlor Liq**, transferir para um recipiente adequado e completar o volume com água até 10 litros), em superfícies que tenham sido previamente limpas. Deixar agir por 10 a 15 minutos e enxaguar com água potável. **Remoção de manchas:** Aplicar uma solução de 5 a 10%, (medir de 500 a 1000 ml de **Suma Chlor Liq**, transferir para um recipiente adequado e completar o volume com água até 10 litros), em superfícies que tenham sido previamente limpas, esfregar por meio de escova ou esponja, deixando agir até que o resultado desejado seja alcançado. Enxaguar bem.

Características Físico-Químicas

Aspecto	Líquido límpido
Cor	Amarelo
Peso específico a 25°C	1,16 – 1,21 g/ml
pH (puro) a 25°C	11,0 – 12,0

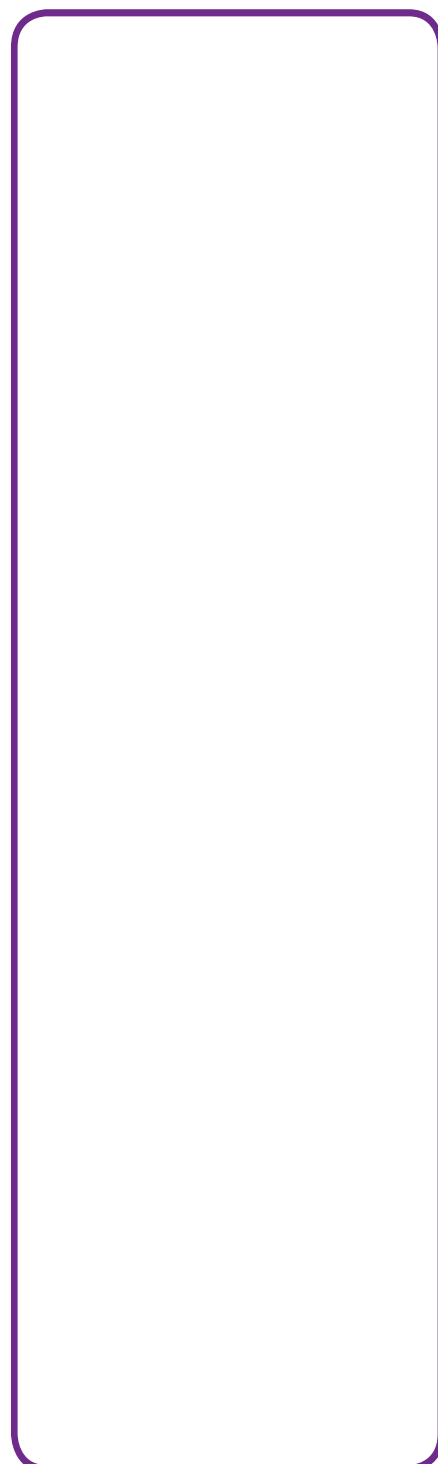
Os valores apresentados acima são dados típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificação.

Composição

Hipoclorito de Sódio, Estabilizante e Água.

Princípio Ativo

Hipoclorito de Sódio - Teor de Cloro ativo 10% (após fabricação). Hipoclorito de Sódio - Teor de Cloro ativo 8% (após 3 meses). Observação: Este produto é eficaz com a concentração de cloro ativo de até 8%.





Desinfetante, para indústrias alimentícias e cozinhas, líquido e clorado

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

03 meses, a partir da data de fabricação.

Registros Oficiais

Registro MS – 3.2661.0192