



DEOLINE DESINFETANTE PARA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E AFINS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA

1.1 – PRODUTO

Nome do produto: Deoline Desinfetante para Indústria Alimentícia e Afins.

Código Interno: C90232 – DESINFETANTE P/ INDUSTRIA ALIMENTICIA E AFINS 5 LITROS CX 02 UN.

Aplicação: Limpeza e desinfecção em cozinhas profissionais e indústria alimentícia.

Risco: 2 - Produto Saneante Registrado na Anvisa: Nº 359140010.

1.2 – EMPRESA

Nome da empresa: Deolimp – Indústria e Comércio de Produtos de Limpeza Ltda.

CNPJ: 19.439.080/0001-04

Endereço: Rua Bom Jesus do Iguape, 3201 - Boqueirão – Cep 81.650-030

Cidade/UF: Curitiba/PR

Aut. Func./M.S. 3.05.914-5

Telefone para contato: (41) 3377-1873

E-mail: laboratorio.deoline@premissa.com.br

2. VANTAGENS E BENEFÍCIOS

O Deoline Desinfetante para Indústria Alimentícia e Afins é um desinfetante com ação detergente e desengordurante à base de quaternário de amônio de 5ª geração, desenvolvido especialmente para atender às necessidades da indústria alimentícia. É ideal para limpeza e desinfecção de bancadas ou mesas de preparo de alimentos, cozinhas industriais, utensílios de cozinha, coifas, equipamentos em geral da indústria alimentícia, entre outros.

- Ação dupla: desengordurante + desinfetante.
- Elimina 99,999% das bactérias.*
- Sem fragrância.

**Eficácia comprovada em testes laboratoriais da eliminação de 99,999% das bactérias Staphylococcus aureus, Salmonella enterica subsp enterica serovar choleraesuis, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Enterococcus hirae.*

3. INDICAÇÕES E MODO DE USAR

3.1 – CAMPO DE APLICAÇÃO

Produto exclusivamente de uso profissional. Proibida a venda direta ao público.

3.2 – MODO DE USAR

Diluir o produto em água conforme tabela abaixo. Aplicar a solução sobre a superfície a ser limpa e deixar o produto agir por 10 minutos. Em seguida, esfregar com auxílio de

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data de elaboração: 03/08/2021



esponja, fibra de limpeza, pano ou mop. Enxaguar ou retirar o produto com um pano úmido, conforme necessidade.

Atenção: Para fazer a diluição adicionar o produto à água e nunca a água ao produto.

TABELA DE DILUIÇÃO		
Produto	Água	Utilização
1 L	50 L	Desinfecção e Limpeza Pesada
	75 L	Limpeza Geral
	100 L	Limpeza Leve

4. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 12,0 – 14,0.

Aparência: Translúcido.

Cor: Incolor (sem adição de corantes).

Odor: Característico.

Aspecto: Líquido.

Densidade: 1,00 a 1,04 g/ml (a 25°C).

Viscosidade: Não aplicável.

Solubilidade na água: Solúvel (a 20°C).

Diluição: Concentrado.

5. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÃO SOBRE INGREDIENTES

Classificação Química: Preparado.

Componentes: Alcalinizante, Coadjuvante, Sequestrante, Tensoativo Catiônico, Tensoativo Não Iônico e Veículo. Ativo: 4,69% Cloreto de alquil dimetil benzil amônio/Cloreto de didecil dimetil amônio.

6. APRESENTAÇÃO

- Frascos de 5 L.

7. LOTE E VALIDADE

7.1 – LOTE

Definido pelo número de lote impresso no rótulo nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

7.2 - VALIDADE

24 meses após a data de fabricação impressa nos rótulos nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

LINHA COZINHA



8. RESPONSÁVEL

Melissa Cividanes

Melissa Cividanes - C.R.Q IX – 09302068

LINHA COZINHA