

PEROXY PROTEIN REMOVER

Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



Propriedades e Utilizações

O PEROXY PROTEIN REMOVER é um desinfetante e limpador à base de tensoativos e peróxido de hidrogênio desenvolvido para remover proteínas, gorduras e carboidratos de áreas de manipulação e consumo de alimentos.

PEROXY PROTEIN REMOVER oferece benefícios altamente desejáveis: pode ser utilizado como limpador multiuso de superfícies e possui poder alvejante e desinfetante, devido ao peróxido de hidrogênio. Reage com vários compostos de enxofre e amônia, quebrando-os, comumente encontrados em áreas de retorno de garrafa, e em torno de recipientes de lixo, entre outros. Possui uma combinação de tensoativos especialmente selecionados e combinados com Peróxido de Hidrogênio que promove a quebra de proteínas, gorduras e carboidratos facilitando a solubilização dessas sujidades em água.

PEROXY PROTEIN REMOVER possui ação comprovada frente às bactérias *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Salmonella choleraesuis* na diluição 1:50.

PEROXY PROTEIN REMOVER é rápido e eficaz na remoção de sujidades derivadas de alimentos e comidas preparadas, como gorduras animais e vegetais, proteínas como sangue e carboidratos (açúcares em geral). Excelente para limpeza interna e externa de gôndolas expositoras de carnes, peixes, pães, bolos, frios e expositores de alimentos em restaurantes tipo buffet. Em área de consumo de alimentos como restaurantes, padarias e bares é excelente para limpeza de mesas, gôndolas expositoras de bebidas, gôndolas expositoras de sobremesas e doces, pisos, balanças, bancadas, entre outras superfícies. Em cafeterias pode ser utilizado na limpeza externa de máquinas de café expresso e na lavagem dos manípulos e punhos porta filtros, garrafas térmicas e garrafas de vidro.

PEROXY PROTEIN REMOVER possui certificado de rótulo ecológico ABNT, comprovando que sua formulação e processo produtivo foram pensados de modo a minimizar desperdícios e impactos negativos no meio ambiente.



Informações Técnicas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA

Aparência: Líquido Transparente

Cor: Incolor

Odor: Característico

pH: 2,2 - 3,5

COMPOSIÇÃO

Água, Álcool etoxilado, Óxido de Alquil dimetil amina, peróxido de hidrogênio e acidificante.

INGREDIENTE ATIVO

Peróxido de Hidrogênio: 3,05%

EMBALAGENS

20 L, 2x5 Lts, 4x2 Lts

PRODUTO REGISTRADO MS

3.0018.0200



COZINHAS INDUSTRIAIS

PEROXY PROTEIN REMOVER

Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



Instruções de Uso

Limpeza como multiuso e desinfecção:

1. Pulverizar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, sobre a superfície.
2. Deixar agir por 10 minutos.
3. Realizar a limpeza, com o auxílio de pano de algodão, pano de microfibra, panos tipo TNT (Tecido Não Tecido), fibras de limpeza ou escovas. Para maior aderência em superfícies verticais, pode-se utilizar geradores de espuma pressurizados manualmente.

Método	Diluições
Limpeza multiuso e desinfecção	1:50 (20 mL de produto por litro de água) 2 %

Limpeza de pisos frios:

1. Aplicar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, com auxílio de mop (de preferência mop microfibra), no piso.
2. Passar o mop em todo o piso, tomando cuidado para não deixar o mop encharcado de produto, para que não fique residual no piso, podendo assim, causar manchas e embaçamento.

Tipo de Piso	Diluições
Porcelanato	1:200 (5 mL de produto por litro de água) 0,5%
Cerâmico	1:100 (10 mL de produto por litro de água) 1%

Limpeza com máquina de lavar piso:

1. Abastecer o tanque da máquina com PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada.
 2. Passar a máquina sobre todo o piso.
- Se necessário, utilizar o produto ANTIESPUMANTE no tanque de recolhimento da máquina, para evitar formação de espuma.

Sujidade Leve	Sujidade Média	Sujidade Pesada
1:200 (5 mL de produto por litro de água) 0,5%	1:150 (7 mL de produto por litro de água) 0,7%	1:100 (10 mL de produto por litro de água) 1%

Limpeza pesada:

1. Aplicar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, sobre a superfície.
2. Utilizar fibra de limpeza e suporte LT, escovas ou máquina conservadora Low Speed.
3. Recolher o resíduo de produto e sujidade, com o auxílio de rodo ou secadores de bancada e parede.
4. Enxaguar com água limpa.

Sujidade Leve	Sujidade Média	Sujidade Pesada
1:40 (20 mL de produto por litro de água) 2 %	1:30 (33 mL de produto por litro de água) 3,3%	1:20 (50 mL de produto por litro de água) 5%

Limpeza, alvejamento e desinfecção de manípulos de máquina de café expresso e garrafas de café de vidro:

1. Aplicar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, dentro da garrafa de café de vidro ou imergir os manípulos dentro da solução de produto diluído utilizando um recipiente ou cuba.
2. Deixar agir por cerca de 30 minutos e esfregar com auxílio de fibra de limpeza branca ou escova tipo cepilho.
3. Enxaguar com água limpa.

Método	Diluições
Limpeza, alvejamento e desinfecção de manípulos de máquina de café expresso e garrafas de café de vidro	1:25 (40 mL de produto por litro de água) 4%

Garantia

A Spartan trabalha com Sistema de Gestão Integrada (SGI), que alinha as diretrizes da empresa com as gestões de qualidade, meio ambiente, comercial, saúde e segurança ocupacional, informação, pessoas, responsabilidade social e gestão de riscos. Dessa maneira, todas as áreas da empresa trabalham em sincronia para que a Spartan mantenha sua excelência em pessoas, produtos, serviços e sistemas.

