



**Limpeza e
Higienização
de Indústrias
Alimentícias**

SPARQUAT

Desinfetante para Industria Alimenticia e Afins.

Propriedades:

SPARQUAT é um desinfetante a base de sais de quaternário de amônio para desinfecção de equipamentos, utensílios ou quaisquer superfícies laváveis onde se dê o preparo, estocagem dos gêneros alimentícios encontradas em laticínios, frigoríficos, indústria de alimentos e bebidas, através de aplicação manual, automática, imersão ou recirculação. SPARQUAT age eficientemente sobre um amplo espectro de microorganismos: Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis e Escherichia coli.

Instruções de uso:

Após limpeza prévia da superfície a ser higienizada, diluir o produto na concentração 0,75% (equivalente a 1:130) e aplicar através do método manual, pulverização, imersão e recirculação. Aplicar a solução de SPARQUAT e aguardar 10 minutos em contato com a superfície. Para abrir a embalagem force o lacre girando a tampa. Não armazenar próximo a alimentos.

Dados Técnicos:

Aparência:	Liquido Transparente
Cor:	Incolor a Levemente Amarelado
Odor:	Característico
pH:	6,0 - 8,0
Peso específico:	0,975 - 1,015 g/cm³
Viscosidade:	1,0 - 15,0 cps
Teor de ativos:	9,4 - 10,6%
Ingredientes ativos bactericidas::	Cloreto de alquil dimetil benzil amônio: 5,0% (C14 60%, C16 30%, C12 5%, C18 5%)
Registro do Ministério da Saúde:	Produto registrado na ANVISA/MS sob nº 3.0018.0166

Garantia:

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos manufaturados pela Spartan do Brasil são garantidos para a total satisfação do usuário.



SPARTAN DO BRASIL PRODUTOS QUÍMICOS LTDA.

Rua Dr. Fernão Pompeu de Camargo, 1704 - Jd. do Trevo

Campinas/SP Brasil - CEP 13.040-010
Tel: (19)3037-3300 - Fax: (19)3037-3320
spartan@spartanbrasil.com.br -
<http://www.spartanbrasil.com.br>
FILIAL: São Paulo