



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
BECKER CLOREX
Desinfetante Para Hortifrutícolas e
Indústria Alimentícia

FT- 0593
Revisão: 01
Emissão: 20/02/2024

CARACTERÍSTICAS

BECKER CLOREX é um desinfetante à base de hipoclorito de sódio com 2% de cloro ativo estabilizado (20.000 ppm). Foi especialmente desenvolvido para atuar na desinfecção de frutas, legumes e verduras e na desinfecção de superfícies em indústrias alimentícias e afins. Possui eficácia comprovada frente aos seguintes microrganismos: Escherichia coli, Enterococcus faecium, Salmonella choleraesuis e Staphylococcus aureus.

ESPECIFICAÇÕES

Física

Aspecto: Líquido

Cor: Levemente amarelado

pH: 12,0 – 14,0

Teor de Cloro: 2,0%

Química

Composição: Hipoclorito de sódio, estabilizante e veículo.

FINALIDADE

Desinfecção de frutas, legumes e verduras e desinfecção de superfícies em indústrias alimentícias e afins.

MODO DE USO

Desinfecção de hortifrutícolas: Selecionar os alimentos bons e lavar abundantemente em água corrente. Preparar a solução a 200 ppm, diluir 1:100, ou seja, utilizar 10 ml do BECKER CLOREX para 1 L de água potável. Imergir os alimentos na solução, deixar em contato por 10 minutos e enxaguar com água potável.

Desinfecção de superfícies em indústrias alimentícias e afins: Diluir em até 1:100, ou seja, 10 ml do BECKER CLOREX para 1L de água, aplicar a solução na superfície a ser desinfetada, deixar em contato por 10 minutos e enxaguar com água potável.

EMBALAGEM

Caixa com 02 unidades de 5L.

Caixa com 4 unidades de 5L.

INDÚSTRIAS BECKER LTDA - CNPJ. 02.216.104/0001- 63

Rodovia Br 101, SN - KM 127 - Fazenda Canada, São José de Mipibu – RN. CEP: 59162-000.

Sistema de Atendimento Becker: sab@industriasbecker.com.br / Telefone: (84) 3273-2277