



NEUTROSAN AM

Higienizante ligeiramente ácido para superfícies e instalações

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Neutrosan AM é um desinfetante líquido, de amplo espectro de atividades, para aplicar como tratamento final das superfícies no término das operações de limpeza nas indústrias alimentares, farmacéutica, cosmética e no setor zootécnico.

Neutrosan AM desenvolve a sua própria atividade higienizante graças á presença na formula de aminas específicas e de agentes molhantes e desagregantes.

Neutrosan AM é capaz de manter a própria atividade mesmo em presença de material orgânico, não apresenta qualquer odor próprio e é levemente ácido nas soluções de uso e, portanto, pode-se utilizar sem a necessidade de atenções particulares.

→ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspeto físico: líquido límpido incolor

pH (100%): < 2

pH (em solução 1%): $6,5 \pm 0,5$

pH (em solução 2%): $5,5 \pm 0,5$

Densidade relativa a 20°C: $1,05 \pm 0,05$

Os dados físico-químicos indicados representam características típicas do produto derivantes das análises a que foi submetido. Estes valores não constituem especificação

→ MODO DE APLICAR*

Utilizar **Neutrosan AM** em concentrações variáveis entre os 0,5% e os 2% em função da tipologia e do grau de contaminação presente. É aconselhável utilizar soluções preparadas no momento em que vão ser utilizadas, à temperatura ambiente, mantendo-as em contacto com a superfície de 5' a 30'. Enxague final com água potável até à completa eliminação de todos os possíveis resíduos de detergente. O formulado não deve entrar em contacto direto ou indireto com os alimentos.

→ CAMPOS DE APLICAÇÃO

Higienização por aspersão de ambientes, equipamentos e instalações. Higienização de circuitos e tanques. Tratamento de instrumentos e utensílios também por imersão. A aplicação deve ser limitada a profissionais adequadamente treinados sobre os riscos associados e a utilização dos EPI's necessários. Higienização de ralos e contentores de resíduos.





NEUTROSAN AM

→ COMPATIBILIDADE DO FORMULADO

Neutrosan AM é compatível com a maior parte dos materiais presentes na indústria alimentar se utilizado segundo as indicações do produtor. Em caso de dúvidas avaliar o material em separado antes da aplicação.

→ PRECAUÇÕES PARA A MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Conservar nas embalagens originais afastado de temperaturas extremas.
Consultar a ficha de dados de segurança.

→ METODOLOGIA DE TITULAÇÃO

Não titulável.

→ EMBALAGENS

Bidão de 20 kg.
IBC de 1000 kg.

*As indicações citadas foram estabelecidas para condições de utilização geral. Em situações que alterem as condições normais, por exemplo, a dureza da água, o método de trabalho ou problemas de limpeza, sugerimos consultar-nos: o nosso serviço técnico está à vossa disposição para aconselhar-vos e colaborar convosco.

