



STARTCLOR

STARTCLOR foi especialmente desenvolvido para ser utilizado na desinfecção de verduras, legumes e frutas. Auxiliando na remoção de resíduos químicos e sujeiras.

VANTAGENS E BENEFÍCIOS

- ❖ Possui eficácia comprovada na eliminação de microorganismos comumente presentes em alimentos;
- ❖ Produto prático e econômico, pois permite altas diluições economizando no transporte e armazenamento;
- ❖ Possui satisfatória ação bactericida frente às cepas de *Enterococcus faecium* e *Escherichia coli*;
- ❖ Possui um amplo espectro e uma rápida ação antimicrobiana;
- ❖ Produto biodegradável.

MODO DE USAR

UTILIZE A TAMPA DA EMBALAGEM PARA DOSAR A QUANTIDADE NECESSÁRIA.

DESINFECÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS: Prepare uma solução de 0,5% (ou seja, dilua 50g (1 tampa) de **STARTCLOR** em 10 L de água limpa). Lave previamente as verduras, legumes e frutas com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque os vegetais de molho na solução por 10 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxague com água limpa.

Importante: Use luvas ao manusear o produto e suas diluições.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Pó Fino

Cor: Branca

pH (solução 1%): 8,5 – 9,5

COMPOSIÇÃO

Dicloroisocianurato de Sódio, Estabilizante, Sequestrante e Carga Inerte.

Princípio ativo: Dicloroisocianurato de Sódio ... 4,02.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

Mantenha o produto em sua embalagem original, ao abrigo de luz e bem fechada após o uso. Não reutilize a embalagem vazia para outros fins. Mantenha afastado de fontes de calor e luz solar direta.

PRECAUÇÕES

CONSERVE FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS. CUIDADO! Irritante para os olhos, pele e mucosas. Em caso de contato com os olhos e pele, lavar com água em abundância durante 15 minutos. Se a irritação persistir consulte um médico, levando a embalagem ou o rótulo do produto. Em caso de ingestão acidental, não induzir o vômito. Consulte um médico imediatamente, levando a embalagem ou o rótulo do produto. Não comer, beber ou fumar durante a aplicação.

ATENÇÃO: NÃO MISTURAR COM ÁGUA FERVENTE, VINAGRE, PRODUTOS ÁCIDOS E/OU A BASE DE AMÔNIA.

PRAZO DE VALIDADE

24 meses a partir da data de fabricação.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

Caixa 12X1kg – CB: 47897534804591

Unidade 1kg – CB: 7897534804593

Balde 3,6kg – CB: 7897534817555

REGISTROS

REGISTRO MS: 3.1282.0312

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Eng. Químico Fábio Pergher
CRQ II 023.00831