



## START CLOR

**START CLOR** é um produto especialmente desenvolvido para ser utilizado na sanitização de verduras, legumes e frutas.

### 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: *Enterococcus faecium* e *Escherichia coli*;
- Possui um amplo espectro e uma rápida ação antimicrobiana;
- Produto biodegradável.

### MODO DE USAR

#### Sanitização de verduras, legumes e frutas:

Prepare uma solução de 0,5% (ou seja, dilua 50g de **STARTCLOR** em 10 litros 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 Branco

**Odor:** Clorado

**Teor de ativo:** 4,02 (+/- 0,2%)

**pH (1%):** 8,5 – 9,5

### COMPOSIÇÃO

Dicloroisocianurato de Sódio, Estabilizante, Sequestrante e Carga Inerte.

### 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

800 g e 3,6 Kg.

### REGISTROS

REGISTRO MS: 3.1282.0312

### RESPONSÁVEL TÉCNICO

Eng. Químico Fábio Pergher  
CRQ II 023.00831