



FICHA TÉCNICA

Revisão: 08

Data de revisão: 02/01/2024

Aprovação: 02/01/2024

Rua Magalhães Castro, 189
Riachuelo – RJ
CEP: 20961-020
CNPJ: 36.073.112/0001-10
Telefone: (21)2261-1481 / (21) 2501-8216
Email: rizelar@rizelar.com.br / sac@rizelar.com.br

RIZE SOFT 2%

O **RIZE SOFT 2%** é um desinfetante biodegradável para cozinha, indústria alimentícia, laticínios, frigoríficos, restaurantes utilizadas em superfícies, utensílios e na desinfecção de hortifrutícolas.

INSTRUÇÕES DE USO:

- Para desinfecção de hortifrutícolas: é recomendado lavar as hortifrutícolas previamente a fim de eliminar sujidades visíveis a olho nu. Imergi-las em solução de 1/100 = 200 ppm. Aguardar 10 minutos e enxaguar com água potável.
- Para desinfecção de utensílios, equipamentos e outros: é recomendado lavar os utensílios previamente com detergente de uso geral a fim de eliminar sujidades visíveis a olho nu. Imergir, pulverizar ou utilizar pano limpo com solução de 1/100 = 200 ppm. Aguardar 10 minutos e enxaguar com água potável.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS:

Aspecto:	- Líquido
Odor:	- Característico
Cor:	- Levemente amarelado
pH (Solução 1/20):	- 11,0 + / - 0,5
Teor:	- 2,0% +/- 0,2
Validade:	- 12 meses

NOTA: A validade do produto mantém-se a mesma após a abertura da embalagem desde que armazenada adequadamente.

COMPOSIÇÃO:

Estabilizante e veículo.

Ingrediente ativo: Hipoclorito de sódio.

PRECAUÇÕES:

Em caso de contato com a pele ou olhos, lavar as partes atingidas com água em abundância.
Em caso de inalação remova a pessoa para o local arejado.
Em caso de ingestão não induzir o vômito.
Não misturar com outros produtos.
Não reutilizar as embalagens vazias.
Mantenha o produto em sua embalagem original.

**AUT. MS 3.01.874-9 PRODUTO REGISTRADO SOB Nº 3.1874.0021/001-9 Nº DO
PROCESSO 25351.114010/2004-12**