



BOLETIM TÉCNICO

MAX FLV

Propriedades:

MAX FLV é um desinfetante clorado desenvolvido para desinfecção de frutas, legumes, verduras e utensílios na indústria alimentícia.

Instruções de uso:

- Realizar uma pré-lavagem nas frutas, legumes, verduras e utensílios.
- Diluir o produto em água na proporção de até 1:100 ou de acordo com a necessidade;
- Mergulhar as frutas, verduras, legumes e utensílios na solução de **MAX FLV** e deixar imersa por 10 minutos;
- Enxaguar com água limpa e deixar escorrer.

Características Físico-Químicas:

Aspecto Físico:	Líquido
Cor:	Amarelo
Odor:	Característico
pH:	12,50 +- 0,50
Peso específico	1,050 a 1,200 g/cm ³
Viscosidade	19,00 a 21,00 cP
Teor de ativos:	5,50 a 6,50 %
Autorização de Funcionamento MS	3.02.976-1
Produto Registrado na ANVISA	Protocolo Resolução RDC nº 35

Garantia

Uma profunda política de desenvolvimento operacional e um rigoroso controle nas análises laboratoriais asseguram que os produtos **MAXCLEAN** têm garantia qualificada.

MAXCLEAN PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA

Rua Antonio Moreno Peres, 634.

Jd Maria Beatriz Mogi Mirim / SP CEP 13803-010

Fone / Fax (19) 3805-2827

qualidade@maxcleanlimpeza.com.br – www.maxcleanlimpeza.com.br