

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data de elaboração: 03/08/2015 Data de Revisão: 24/03/2021



DEOLINE DESENGORDURANTE CONCENTRADO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA

1.1 – PRODUTO

Nome do produto: Deoline Desengordurante Concentrado.

Código interno: 90201 – 5L

Aplicação: Indicado remoção de gordura impregnada de superfícies em geral.

Risco: 1 - Produto Saneante Notificado na Anvisa: Nº 253514.30824/2017-16

1.2 – EMPRESA

Nome da empresa: Deolimp – Indústria e Comércio de Produtos de Limpeza Ltda.

CNPJ: 19.439.080/0001-04

Endereço: Rua Bom Jesus do Iguape, 3201 - Boqueirão – Cep 81.650-030

Cidade/UF: Curitiba/PR

Aut. Func./M.S. 3.05.914-5

Telefone para contato: (41) 3377-1873

E-mail: laboratorio.deoline@premissa.com.br

2. VANTAGENS E BENEFÍCIOS

Indicado para remoção de gordura impregnada de superfícies em geral, como pisos, paredes, bancadas, coifas, mesas, equipamentos, utensílios de cozinha em cozinhas industriais e domésticas, restaurantes, bares, lanchonetes, etc.

- Remove até as gorduras mais difíceis;
- Produto concentrado.

3. INDICAÇÕES E MODO DE USAR

3.1 – CAMPO DE APLICAÇÃO

Pode ser usado em cozinha profissional e doméstica.

3.2 – MODO DE USAR

Dilua o produto em um recipiente devidamente higienizado (cuba, balde, panela, borrifador, etc.) na proporção da tabela de diluição a seguir. Para limpeza leve, basta uma medida de copo descartável de 45 mL para 1 litro de água. Aplique o produto diluído na superfície a ser desengordurada e esfregue com uma esponja de limpeza. Em superfície de alto grau de sujidade, repetir o processo de limpeza descrito acima. Enxágue a superfície e deixe secar. Em solução, não deve ser estocada.

TABELA DE DILUIÇÃO		
Produto	Água	Utilização
180 ml	1 L	Limpeza Pesada
90 ml	1 L	Limpeza Geral
45 ml	1 L	Limpeza Leve

LINHA COZINHA

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data de elaboração: 03/08/2015 Data de Revisão: 24/03/2021



4. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 9,0 – 11,0.

Cor: Amarelo.

Aparência: Translúcida.

Odor: Conforme Padrão.

Aspecto: Viscoso.

Densidade: 0,99 a 1,10 g/mL (a 25°C).

Viscosidade: mín 80 cP, 25° - BKF, sp2, 30 rpm.

Solubilidade na água: Solúvel (a 20°C).

Diluição: Concentrado.

5. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÃO SOBRE INGREDIENTES

Classificação Química: Preparado.

Componentes: Tensoativo não iônico, espessante, emulsificante, corante, conservante e veículo.

6. APRESENTAÇÃO

- Frascos de 5 L

7. LOTE E VALIDADE

7.1 – LOTE

Definido pelo número de lote impresso no rótulo nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

7.2 - VALIDADE

24 meses após a data de fabricação impressa nos rótulos nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

8. RESPONSÁVEL

A handwritten signature in black ink that reads "Melissa Cividanes".

Melissa Cividanes - C.R.Q IX - 09302068

LINHA COZINHA