

FICHA TÉCNICA

HI TOP - HI FOOD 04

Revisão: 01

FDS: 04

Data: 30/06/2025

ANVISA Nº: 305980008

1. Características do Produto

HI FOOD 04 - É um Desinfetante alcalino clorado com ação sobre os microorganismos Staphylococcus aureus, Salmonella entérica subsp entérica serovar choleraesuis e Escherichia coli. Indicado para limpeza e desinfecção de laticínios, frigoríficos, indústria de alimentos em geral e cozinha industrial.

2. Modo de Usar

LIMPEZA E DESINFECÇÃO POR GERADOR DE ESPUMA: Aplicar o HI FOOD 04 com gerador de espuma (com pressão de ar disponível de 4,0 a 6,0 kg/cm², na diluição de 1 litro do produto para 19 litros de água (1:20), deixando atuar sobre a superfície no tempo de contato de 15 minutos, esfregar e enxaguar até a remoção de todos os resíduos.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO POR IMERSÃO: Utilizar em tanques de imersão ou aplicar com auxílio de esponjas, fibras ou escovas na diluição de 1 litro do produto para 19 litros de água (1:20), no tempo de contato de 15 minutos.

3. Composição

COMPOSIÇÃO: Hidróxido de Sódio, Tensoativo não iônico, Tensoativo Aniônico e Veículo

PRINCIPIO ATIVO: Hipoclorito de Sódio.

TEOR DE CLORO ATIVO INICIAL: 2,0%(p/p)

4. Características Físico-Químicas

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido transparente
Cor	Incolor
Odor	Característico do produto
pH (puro)	13,00 a 14,00
Densidade	1,000 à 1,100 g/cm ³

VÁLIDO POR 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO

5. Precauções de Uso

RESTRITO AO USO PROFISSIONAL – PERIGO: Provoca queimaduras severas a pele e danos aos olhos. Provoca lesões oculares graves. Não ingerir.

ATENÇÃO: Não inale vapores/aerossóis. Impeça contato com os olhos, pela e roupas durante o manuseio. **EM CASO DE INGESTÃO:** Lave a boca. Não provoque vômito. Em caso de contato com a pele, retire imediatamente toda a roupa contaminada. Lave a pele com água e tome um banho. Em caso de inalação: Remova a pessoa para local ventilado em uma posição que não dificulte a respiração. Contate imediatamente CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA – CEATOX 08000148110.

Utilize os equipamentos de segurança individual ao manipular o produto.



HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

FICHA TÉCNICA

HI TOP - HI FOOD 04

Revisão: 01

FDS: 04

Data: 30/06/2025

ANVISA Nº: 305980008

6. Apresentação

Caixa: 4 unidades de 5 Litros/Unidade

Galão Plástico: 20L,50 Litros/Unidade

7. Dados Legais da Empresa

Fabricado por: **HITOP INDUSTRIA QUIMICA LTDA**

CNPJ: 40.803.186/0001-31

ROD RJ 151 – AFONSO ARINOS – CEP 25870000 – COMENDADOR LEVY GASPARIAN RJ

RT: MATHEUS PORTO MARTINS – CRQ RJ 033021229 / 3° REGIÃO

AUT FUNC / MS3.10598-0

8. SAC

Produção moderna e rigoroso controle de laboratório asseguram qualidade uniforme por todo o tempo. Assim, todos os produtos HI TOP são garantidos para a total satisfação do usuário.

SAC: Consulte o seu representante ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (32) 99123-3573 ou entre em contato no e-mail: comercial@hitopbrasil.com.br