



DIÓXIDO DE CLORO ESTABILIZADO EM SOLUÇÃO AQUOSA (8%)

Vantagens

- Substitui com vantagem o peróxido de hidrogênio e o cloro.
- Possui propriedades bactericida, fungicida, algicida, viricida, branqueador e desodorizante.
- É um meio eficaz, rápido, econômico e seguro na descontaminação e combate aos microorganismos no processamento de alimentos, aumentando o shelf-life.
- De fácil manejo e não corrosivo nas diluições recomendadas.
- Pode ser utilizado diretamente em contato com os alimentos.
- **Não necessita de enxágüe, pois não é residual nos alimentos após seu uso.**
- Não forma contaminantes indesejáveis, como THM's (considerado cancerígeno).
- Ao contrário de outros oxidantes do grupo do cloro, não reage com amônia (não forma Cloroaminas), assim não produz odor nem gosto desagradáveis.
- Tem excelente poder biodegradável e solubiliza rapidamente na água.

Aplicações

Além de descontaminação e aumento do shelf-life, Dióxido também pode ser utilizado para as diversas aplicações a seguir.

Aves	pré-chiller e chiller, cortes, miúdos, carcaças e CMS.
Carcaças bovinas, suínas, ovinas e caprinas	no processo de chuveiro, na toilette final das carcaças e na nebulização na câmara.
Charque	na descontaminação e combate ao vermelhão.
Embutidos	descontaminante no processamento.
Equipamentos, instalações e utensílios em Ind. Alimentícias	descontaminante.
Granjas (suínas e avícolas)	descontaminante e desodorizante.
Hortifruti	descontaminante na lavagem e no processamento de verduras, frutas, legumes, hortaliças, moyashi, alho, ervas e temperos diversos.
Laticínios	descontaminante no processamento da salmoura, queijos e derivados de leite. descontaminante em equipamentos (máq. de envase, tanques isotérmicos, balões...), utensílios e instalações.
Ovos	desinfecção no processamento e transporte.
Pescados	descontaminante no processamento do pescado e preservação da qualidade do pescado (não deixa gosto, nem odor). Combate ao vermelhão na salga seca ou úmida e no processamento de CMS. age nas salmouras e como coadjuvante do sal, evitando o vermelhão.
Produtos salgados	bactericida, fungicida, algicida e desodorizante na água de processamento na indústria alimentícia. Reduz significativamente a formação de THMs e Cloroaminas.
Tratamento da água de processamento	
Tripas e miúdos	branqueador.



Características Físico-Químicas

✓Estado Físico:	líquido, sem precipitação
✓Cor:	transparente, ligeiramente amarelado
✓Solubilidade:	completamente miscível em água
✓Densidade:	1,1 ± 0,1 g/cm ³
✓pH (produto estabilizado):	9,5 ± 0,5
✓Composição:	Cl O ₂ (dióxido de cloro) em solução aquosa
✓Concentração*:	80.000 ppm (ou 8%) de Cl O ₂

