



La Tebaida, Quindío Diciembre 2020

Señora
Mayor
ÁNGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Administradora Centro Vacacional eje cafetero

Asunto: Hojas de seguridad productos de aseo manejados en el Restaurante

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25% (mililitros o centímetros cúbicos)			
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285



	FICHA TÉCNICA
	DETERGENTE
Nombre: FAB total detergente en polvo	
DESCRIPCIÓN: Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza.	
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente activo	Tensioactivos anicónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio anhidro
Presentación comercial	Bolsa de polietileno de 250gr, 500gr y 1000gr.
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. Inhalación: Sacar a la víctima al aire fresco. Obtener atención médica.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso	



	FICHA TÉCNICA	
	DESINFECTANTE	
Nombre: Patojito (hipoclorito de sodio 5.25%) DESCRIPCIÓN: Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado		
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS		
Aspecto	Líquido transparente	
Color	Amarillento	
Olor	Característico	
Ingrediente activo	Hipoclorito de sodio	
Concentración (%)	5,25	
PH directo	11	
Presentación comercial	Envases plásticos de 450cc, 1000cc 1800cc,y 3,700cc	
Comportamiento	Corrosivo	
Propiedades	Desinfectantes, blanqueadoras	
PRECAUCIONES		
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.		
PRIMEROS AUXILIOS		
Por contacto con los Ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. Por Ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. Por Inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxígeno o respiración artificial si fuera necesario.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.		
	FICHA TÉCNICA	
	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANO	
Nombre: Jabón líquido DESCRIPCIÓN: Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes y disminuye el contagio de virus (Covid 19), Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.		



PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Gel
Color	Característico sin color
Olor	Característico sin perfume
Presentación comercial	750 ml y 1 litro
Propiedades	Desinfectantes
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estática y el contacto con alimentos.	

Atentamente,

Eduin Alberto Arteaga
Tel: 3107566702
Propietario Restaurante