THIS SIDE UP
CE CÔTÉ VERS LE HAUT
ESTE LADO PARA ARRIBA

DO NOT STACK MORE THAN 2 PALLETS HIGH.
4 LAYERS PER PALLET.

NE PAS EMPILER PLUS DE 2 PALETTES DE HAUTEUR.
4 COUCHES PAR PALETTE.

NO APILAR DE MÁS DE 2 PALLETS ENCIMA.
4 CAPAS POR PALLET

KAY

KAY-5® Sanitizer/Cleaner

581442-01
KUSA 738584/B001/0210

Department of Agriculture
STATE OF HAWAII

LICENSED

PERIOD 2014-2016 LIC. NO. 9553.21

THIS SIDE UP
ESTE LADO PARA ARRIBA

KAY CHEMICAL COMPANY
8300 Capital Drive
Greensboro, NC 27409-9765 USA
Customer Service: (800) 525-5450
In Canada:
c/o Quality Dry Limited
Customer Service
(Toll Free) 1300-300-444

01969-000

KAY-5® Sanitizer/Cleaner

DIRECTIONS FOR USE
It is a violation of federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.

This product is suitable for use on materials such as: Aluminum, Brass, Copper, Chrome, Corian®, Glass, Glazed ceramic, Glazed enameled surfaces, Glazed porcelain, Iron, Laminated plastics, Stainless steel, Marble, Mirrors, Painted surfaces, Polyethylene, Plexiglas, Porcelain, Rubber (such as EPDM or Viton), Sealed granite, Sealed limestone, Sealed marble, Sealed slate, Sealed stone, Sealed terra cotta, Sealed terrazzo, Stainless steel, Vinyl and plastic, Vinyl graphics

SHAKE AND SOFT SERVE MACHINES CLEANING PROCEDURE
1. Remove any free-flow mix machine. If local health codes permit rinse, rinse in a cleaned free-mix container. Sanitize the refrigerated cooler.
2. Rinse the interior of the machine (cylinder, feed tubes, etc.) by activating the "Wash" cycle and drawing through 2 gallons (7.6 liters) of lukewarm water. Repeat the rinsing procedure until the water runs clear. Turn the machine to the "OFF" position.
3. Prepare a cleaning solution of KAY-5® Sanitizer/Cleaner by dissolving 1 packet in 2½ gallons (9.5 liters) of lukewarm water.
4. Pour the solution into the machine. Activate the "Wash" cycle and filling the cylinder and feed tubes with the cleaning solution. Allow the machine to the "OFF" position. Brush clean the feed tubes and inlet hole. With the cleaning solution in the cylinder, reactivate the "Wash" cycle and allow to remain on for five minutes.
5. Drain the solution from the machine. Turn the machine to the "OFF" position.
6. Remove and completely disassemble all machine parts (door, blades, parts, etc.).
7. Brush wash all disassembled parts in a suitable detergent in a clean sink.
8. Rinse thoroughly under clean running water.
9. Sanitize parts by immersing for at least 1 minute in a fresh KAY-5® Sanitizer/Cleaner solution (1 packet dissolved in 2½ gallons/9.5 liters of lukewarm water).
10. Remove parts and allow to air dry.
11. Repeat the cleaning procedure for machines with two freezing cylinders.

SHAKE AND SOFT-SERVE MACHINE SANITIZING PROCEDURE
1. Following manufacturer's instructions, responsible the machine.
2. Prepare a sanitizing solution by dissolving 1 packet of KAY-5® Sanitizer/Cleaner in 2½ gallons (9.5 liters) of lukewarm water.
3. Sanitize the interior of the machine by activating the "Wash" cycle and filling the cylinder and feed tubes with the sanitizing solution. Allow the "Wash" cycle to run for 5 minutes.
4. Drain the solution from the machine. Turn the machine to the "OFF" position.
5. Repeat the sanitizing procedure for machines with two freezing cylinders. DO NOT RINSE.

(NOTE: Consult local ordinances for possible variation in procedures.)

KITCHEN UTENSILS AND EQUIPMENT CLEANING AND SANITIZING
1. Scrape or rinse all loose food soils.
2. Brush wash with a suitable detergent.
3. Rinse thoroughly with clean hot water.
4. In a clean sink, prepare a sanitizing solution of KAY-5® Sanitizer/Cleaner (100 parts per million available chlorine) in lukewarm water according to the dilution table. Immerse utensil or equipment ½2 minutes. Remove and drain. Do not rinse. Place on a clean surface to air dry. Follow local health ordinances.

SANITIZING PREVIOUSLY CLEANED STATIONARY EQUIPMENT AND OTHER HARD, NON-POROUS FOOD CONTACT SURFACES
Flood the surface with the sanitizing solution, or apply with a clean cloth, sponge, or spray, making sure to completely wet all surfaces for at least 60 seconds. Let air dry. Follow local health ordinances.

DILUTION TABLE

No. of Packets	Amt. of Water	ppm of Available Chlorine
1	2½ gal./9.5 L	100
2	5 gal./19 L	100
4	10 gal./38 L	100

1 packet = 2½ gal. (9.5 L) water = 100 ppm

Solutions may be prepared in appropriate dispensers according to the dilution table and drawn as needed. Prepare a fresh solution daily or when the available chlorine level falls below 50 ppm.

Store clean wiping cloths in a solution of 1 packet sanitizer per 2½ gallons (9.5 liters) lukewarm water to keep them in a sanitary condition between uses.

01969-000

STORAGE AND DISPOSAL
Do not contaminate water, food or feed by the use, storage, or disposal of this product.
STORAGE: Keep product dry in tightly closed container when not in use. Store in a cool, dry, well-ventilated area away from heat or open flame.
DISPOSAL: Waste resulting from the use of this product may be disposed of on site or at an approved waste disposal facility.
CONTAINER DISPOSAL: Rinse container and dispose of by removing the product. Discard completely empty packet in trash.
(Certain®-Offer certain for recycling, if available, or discard in trash.

FIRST AID
IF SWALLOWED: Call a poison control center or doctor immediately for treatment advice. Have person sip a glass of water if able to swallow. Do not induce vomiting unless told to do so by a poison control center or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person.
IF ON EYES: Hold eye open and rinse slowly and gently with water for 15-20 minutes. Remove contact lenses, if present, after the first 5 minutes, then continue rinsing eye. Call a poison control center or doctor for treatment advice.
IF ON SKIN OR CLOTHING: Take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15 -20 minutes. Call a poison control center or doctor for treatment advice.
Have the product container or label with you when calling a poison control center or doctor, or going for treatment.
Medical Emergency: (877) 22-H205 or call collect 0 (952) 853-2713
NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage.
SEE MATERIAL SAFETY DATA SHEET

PRECAUTIONARY STATEMENTS
HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS
CAUTION: Harmful if swallowed or absorbed through skin. Causes moderate eye irritation. Avoid contact with skin, eyes, or clothing. Wash thoroughly with soap and water after handling. Prolonged or frequently repeated skin contact may cause allergic reactions in some individuals.
PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS
Do not mix this product with any other formulation with soap, detergent, or other chemicals. Do not mix with ammonia. Contamination with moisture, dirt, or organic matter may cause chemical reaction with generation of heat, and/or liberation of hazardous gases.

ECL#
1114107

01969-000

KAY-5® Sanitizer/Cleaner

Chlorinating Sanitizer for Food Contact Kitchen Equipment and Utensils

Active Ingredient:	
Sodium Dichloro-s-triazinetrione Dihydrate	6%
Other Ingredients	94%
Total	100%

Contains no phosphates.
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

CAUTION
FOR COMMERCIAL USE
Read First Aid and Precautionary Statements on side panel.

EPA REG. NO.: 5389-5
EPA EST. NO.: 5389-HI-1 (X), 58040-FW-2(X)
Superscript refers to first letter of date code.

ECL#
1114107

1 07 92493 02311 2

200-1.0 oz (28.4 g)
Packets, Paquetes
WSI: 11872

KAY-5® Sanitizer/Cleaner

INSTRUCCIONES DE USO
Es una violación de la ley federal el uso de este producto de una manera inconsistente con su etiqueta.

Este producto es adecuado para usar con los siguientes materiales: Aluminio, Latón, Cobre, Cromo, Corian®, Vidrio, Cerámica glaseada, Superficies esmaltadas, Porcelana glaseada, Hierro, Superficies laminadas, Lucites, Metal, Plástico (como nylon, poliestireno o polipropileno), Plexiglás, Porcelana, Caucho (como EPDM o Viton), Granito sellado, Piedra caliza sellada, Mármol sellado, Tejas de pizarra sellada, Arcilla cocida sellada, terrazzo sellado, Terraza sellada, Acero inoxidable, Vinilo y plástico, Arte gráfico de vinilo

MAQUINAS DE BATIDOS Y HELADOS PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
1. Remover cualquier mezcla de máquina de flujo libre. Si las normas sanitarias lo permiten, colóquela en una mezcla en un recipiente sanitizado refrigerado y almacénela en una refrigerador.
2. Enjuague el interior de la máquina (cilindro, tubos de alimentación, etc.) activando el ciclo de lavado. "Wash," y haciendo pasar 2 galones (7.6 litros) de agua tibia a través de la máquina. Repita el enjuague hasta que el agua limpia. "Apagar" la máquina poniendo la posición del ciclo en "OFF."
3. Prepare la solución de limpieza con KAY®5® Sanitizer/Cleaner disolviendo 1 paquete en 2½ galones (9.5 L) de agua tibia.
4. Llene el cilindro de la máquina activando el ciclo de lavado. "Wash," llenando el cilindro y los tubos de alimentación con la solución de limpieza. Apague la máquina poniendo la posición del ciclo en "OFF." Cepille con un cepillo el tubo de alimentación y el hoyo de entrada abertura. Con la solución de limpieza en el cilindro, reactivar la activar el ciclo de lavado. "Wash," y dejarlo funcionando por 5 minutos.
5. Drene la solución de la máquina. Apague la máquina poniendo la posición del ciclo en "OFF."
6. Quite y desmonte totalmente todas las partes de la máquina (puertas, hojas, partes, etc.).
7. Lave con un cepillo y con un detergente adecuado todas las partes desmontadas en un fregadero limpio.
8. Enjuague completamente bajo abundante agua limpia.
9. Sanitice las partes sumergiéndolas por lo menos 1 minuto en una nueva solución de KAY-5® Sanitizer/Cleaner (1 paquete disuelto en 2½ galones/9.5 litros de agua tibia).
10. Quite las partes y permita que se seques al aire.
11. Repita el procedimiento de limpieza para las máquinas con dos cilindros de congelación.

PROCEDIMIENTO SANITIZANTE PARA LA MÁQUINA DE MALTEADAS Y BEBIDAS
1. Siguiendo las instrucciones de fábrica, vuelva a mezclar la máquina.
2. Prepare la solución sanitizante disolviendo 1 paquete de KAY-5® Sanitizer/Cleaner en 2½ galones (9.5 litros) de agua tibia.
3. Sanitice el interior de la máquina activando el ciclo de lavado. "Wash," y llenando el cilindro y los tubos de alimentación con la solución sanitizante. Permita que el ciclo de lavado. "Wash," siga por 5 minutos.
4. Drene la solución de la máquina. Apague la máquina poniendo la posición del ciclo en "OFF."
5. Repita el procedimiento sanitizante para las máquinas con dos cilindros de congelación. NO ENJUAGUE.

(NOTA: Consulte las reglas locales para verificar posibles variaciones en los procedimientos.)

UTENSILIOS SANITIZACIÓN DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA
1. Raspe o enjuague todos los desperdicios de comida sueltos.
2. Lave con un cepillo y con un detergente adecuado.
3. Enjuague completamente con agua caliente y limpia.
4. En un fregadero limpio, prepare una solución sanitizante de KAY®5® Sanitizer/Cleaner (100 partes por millón de cloro disponible) en agua tibia de acuerdo con la tabla de dilución. Sumerja los utensilios o el equipo por ½2 minutos. Retire y drene.

NO ENJUAGUE. Colóquelos en una superficie limpia para que se seques al aire. Siga las reglas de salud locales.

SANITIZACIÓN DE EQUIPO YLO PREVIAMENTE LIMPIADO Y DE OTRAS HARD, NON-POROUS FOOD CONTACT SURFACES
Inunde la superficie con solución sanitizante, o aplíquela con un paño, esponja o rociador cerciorándose de cubrir toda la superficie y déjala actuar durante 60 segundos por

TABLA DE DILUCIÓN

No. de paquetes	Cantidad de agua	ppm de cloro disponible
1	2½ gal./9.5 L	100
2	5 gal./19 L	100
4	10 gal./38 L	100

1 paquete = 2½ gal. (9.5 L) agua = 100 ppm

Las soluciones deben ser preparadas en dispensores apropiados de acuerdo con la tabla de dilución y dibujadas cuando sea necesario. Prepare una solución nueva diariamente o cuando el nivel de cloro disponible esté por debajo de las 50 ppm.

Almacene los trapos limpios limpios en una solución de 1 paquete de sanitizante por cada 2½ galones (9.5 litros) de agua tibia para mantenerlos en condiciones sanitarias mientras no se estén utilizando.

01969-000

ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN
No contamine el agua, comida, o alimentos mediante el uso, almacenamiento, o la eliminación de este producto.
ALMACENAMIENTO: Mantenga el producto seco en un recipiente firmemente cerrado cuando no esté en uso. Almacene en una área fresca, seca y bien ventilada, lejos del calor y de las llamas.
DESPOSICIÓN: El exceso resultante del uso de este producto puede ser desechado en el mismo sitio o en instalaciones aprobadas para la eliminación de desechos.
ELIMINACIÓN DEL RECIPIENTE: (Paquete) •Se destruye al terminarse el producto. Deposite el paquete vacío en la basura. (Certain® •Reciclar o tirar a la basura.

PRIMEROS AUXILIOS
SI LO TRAGA: Llame al centro de control de intoxicaciones o al médico inmediatamente para obtener asesoramiento sobre el tratamiento. Haga que la persona sorba un vaso de agua si puede tragar. No provoque el vómito a menos que el centro de control de intoxicaciones o el médico se lo indique. No administre nada por boca a una persona inconsciente.
SI ENTRA EN LOS OJOS: Mantenga abierto el ojo y enjuague lentamente y suavemente con agua durante 15 a 20 minutos. Sáquen los lentes de contacto, si están presentes, después de los primeros 5 minutos, luego continúen enjuagando el ojo. Llame al centro de control de intoxicaciones o al médico para obtener asesoramiento sobre el tratamiento.
SI ENTRA EN CONTACTO CON LA PIEL O LA ROPA: Saquen la ropa contaminada. Enjuáguese la piel inmediatamente con mucha agua durante 15 -20 minutos. Llame al centro de control de intoxicaciones o al médico para obtener asesoramiento sobre el tratamiento.
Tenga el recipiente o la etiqueta del producto con usted cuando llame al centro de control de intoxicaciones o al médico o solicite tratamiento.
Emergencia médica: (877) 22-H205 o llame por cobrar al 0 (952) 853-4713
NOTA PARA EL MÉDICO: Probable daño mucosal contraindica el uso de lavado gástrico.
VEASE LA HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE MATERIALES

DECLARACIONES PREVENTIVAS
PELIGROS PARA HUMANOS Y ANIMALES DOMESTICOS
CUIDADO: Nocivo si es ingerido o absorbido por la piel. Causa moderada una irritación moderada en los ojos. Evite el contacto con la piel, los ojos o la ropa. Lávese con abundante agua y jabón después de su manejo. El contacto frecuente o prolongado con la piel pueel causar reacciones alérgicas en algunas personas.
PELIGROS FÍSICOS Y QUÍMICOS
Aspecto cualquiera. No lo use en combinación con jabón, detergente o agentes químicos. No lo mezcle con amoníaco. La contaminación con humedad, barro o material orgánico puede ocasionar una reacción química que puede generar calor y/o liberar gases peligrosos.

ECL#
1114107

01969-000

KAY-5® Sanitizer/Cleaner

Sanitizante clorinado para uso en equipo y utensilios de cocina en contacto con alimentos

Ingrediente activo:	
Dihidrato de dicloro-s-triazinatriona de sodio	6%
Otros Ingredientes	94%
Total	100%

No contiene fosfatos.
MANTENGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

CUIDADO
PARA USO COMERCIAL
Lea las declaraciones de primeros auxilios y otras precauciones en el panel lateral.

EPA REG. NO.: 5389-5
EPA EST. NO.: 5389-HI-1 (X), 58040-FW-2(X)
Superscript refers to first letter of date code.

1 07 92493 02311 2

200-1.0 oz (28.4 g)
Packets, Paquetes
WSI: 11872

This corrugated container made with recycled fiber
50% total recycled content/
50% post-consumer content, minimum

Cet emballage en carton ondulé est fabriqué à partir de fibres recyclées
Contenu recyclé total 50 % / contenu minimal post-consommation 50 %

Este contenedor ondulado está hecho de fibra reciclada
50% contenido reciclado total/50% contenido posconsumidor, mínimo

581442

01969-000

©2009 Kay Chemical Company
All Rights Reserved

BMC

Corrugated container is recyclable
Contenedor ondulado es reciclable