



Procedimiento para el lavado y desinfección de frutas y verduras



1 Comience lavando y sanitizando la tarja o recipiente donde desinfectará las frutas y verduras.



2 Quite las partes marchitas de las frutas y verduras. No utilice fruta y/o verdura que este en mal estado, con manchas, lama, etc.



3 Lávalas con el detergente neutro atorzado (tomándolo del dosificador). Talle con cepillo de cerdas semiduras para remover cualquier suciedad acumulada.



4 Enjuague perfectamente con agua potable fría, asegurándose de eliminar cualquier residuo de detergente.



5 Tome la solución desinfectante, directamente del dosificador.

12.5 para frutas y verduras
25 ppm para utensilios



6 Sumerja las frutas y verduras durante 2 minutos.

2 minutos



7 Saque y deje escurrir. No es necesario volver a enjuagar las frutas y verduras, ya que esto anularía la desinfección.



8 ¡Prepare y sirva!