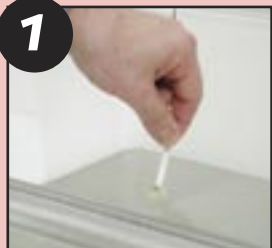




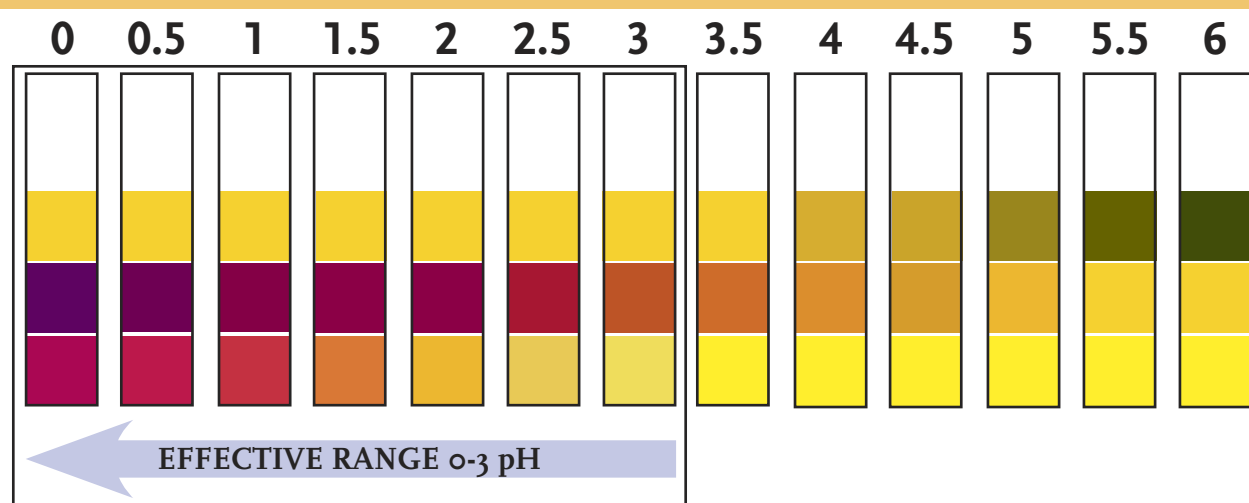
Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash is designed to be used on fruit and vegetables processed by chopping, slicing, cutting, peeling, etc. Before processing, produce may be rinsed with potable water to remove gross soils. Do not use Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash on raw agricultural commodities. **No rinsing is required after use.**

DIRECTIONS FOR USE

EDEN™ ANTIMICROBIAL FRUIT & VEGETABLE WASH USE SOLUTION TESTING





- 1. Place an appropriate "short range pH test paper" in a sample of Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash solution for 30 seconds.
- 2. Compare the test strip to the color indicator chart.
- 3. If the pH is 3.0 or less (more acidic), the Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash solution will be effective.

SOLUTION pH TEST CHART







ALWAYS REFER BACK TO LOT COLOR ON DISPENSER.

SOAK TANK METHOD

- 1. Fill soak tank to the desired level using the dispenser.
- 2. Submerge prepared processed produce for a minimum of **60 seconds**.
- 3. Scrub or agitate processed produce as necessary to remove visible soil. **No rinsing is required after use.**
- 4. Drain and refill soak tank with fresh solution at least every 8 hours or when soil load becomes excessive. Consult your JohnsonDiversey Representative to establish an appropriate schedule for your facility.

FAUCET METHOD

- 1. Press the button on the Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash dispenser and turn the button 90° clockwise to lock the button for continuous dispensing.
- 2. Rinse processed fruit and vegetables for **60 seconds** under a continuous flow of proper strength Eden™ Antimicrobial Fruit & Vegetable Wash solution.
- 3. Scrub or agitate processed produce as necessary to remove visible soil.
- 4. When finished, turn the dispenser button 90° counter-clockwise and release the button to turn off the dispenser. **No rinsing is required after use.**

For Service Call: 800-842-4508

EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras se ha diseñado para usarse con frutas y verduras tratadas – picadas, cortadas, peladas, etc. Antes de tratar productos frescos, usted puede enjuagarlos con agua potable para deshacerse de suciedad gruesa. No utilice EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras con agroproductos crudos. **No se requiere de enjuague después de cada utilización**

MODO DE EMPLEO

PRUEBA DE LA SOLUCIÓN DE EDEN^{MC} LIMPIADOR ANTIBACTERIAL PARA FRUTAS Y VERDURAS




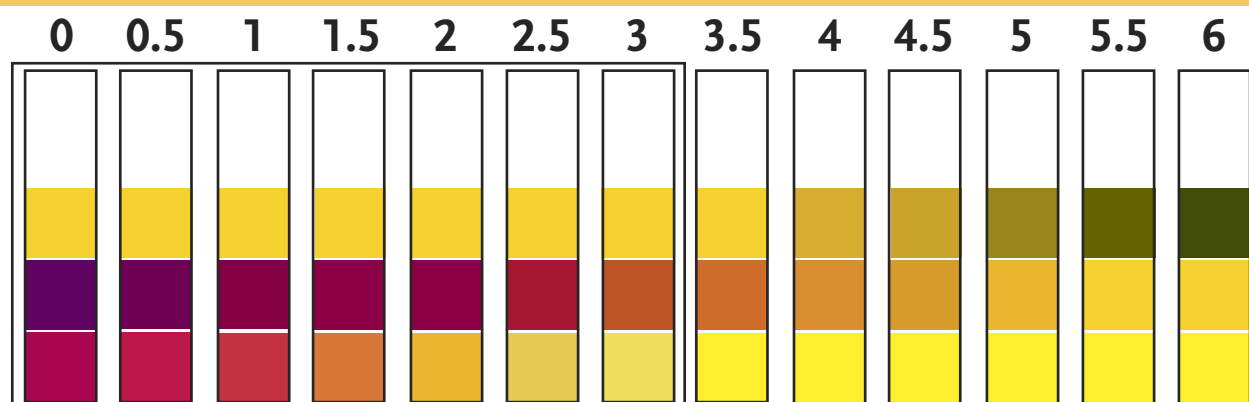
-  1. Moje un papel de prueba pH de corta gama en una muestra de solución EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras por 30 segundos.
-  2. Compare el color de la tira de prueba con aquello del diagrama.
-  3. Si el nivel pH indica 3,0 o menos (más ácido), la solución de EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras será eficaz.





DIAGRAMA DE PRUEBA DEL pH DE SOLUCIONES



GAMA DE EFICIENCIA DEL pH : de 0 a 3

SIEMPRE REMÍTASE AL COLOR DE SERIE INDICADO EN EL DISPENSADOR.

MÉTODO CON TANQUE PARA REMOJAR

-  1. Llene el tanque de remojo hasta el nivel apropiado usando el dispensador.
-  2. Sumerja los productos frescos tratados en la solución y déjelos remojar durante **60 segundos** al menos.
-  3. Frote o agite los productos frescos tratados según sea necesario a fin de quitar la suciedad visible. **No se requiere de enjuague después.**
-  4. Vacíe y rellene el tanque de remojo con nueva solución al menos cada 8 horas o siempre que la carga de suciedad se torne excesiva. Póngase en contacto con su representante JohnsonDiversey a fin de establecer un horario apropiado para sus instalaciones.

MÉTODO BAJO LA LLAVE DE AGUA

-  1. Presione el botón en el dispensador para EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras y gire el botón 90 grados en el sentido de las manecillas del reloj para bloquear el botón en posición de distribución continua.
-  2. Enjuague las frutas y verduras tratadas durante **60 segundos** bajo un chorro continuo de solución de EDEN^{MC} Limpiador Antibacterial para Frutas y Verduras preparada según la concentración apropiada.
-  3. Frote o agite los productos frescos tratados según sea necesario a fin de quitar la suciedad visible.
-  4. Una vez terminado, gire el botón del dispensador 90 grados en el sentido contrario a las manecillas del reloj y suelta el botón para apagar el dispensador. **No se requiere de enjuague después de su uso.**

Para Llamada Solicitando Servicio: 800-842-4508