

SANITIZACION DE FRUTAS Y VERDURAS

LIC. LUDUEÑA ROMINA MP. 2701
LIC BONAMINO MA. JULIANA MP. 2716



1-COLOCAR LAS FRUTAS Y VERDURAS EN LA BACHA.

2-LAVAR BAJO CHORRO DE AGUA UNA POR UNA, CON NUESTRAS MANOS RETIRAR LA SUCIEDAD.

3-UNA VEZ LAVADO TODO (SOLO CON AGUA) RETIRAR DE LA BACHA Y COLOCAR SOBRE LA MESADA LIMPIA.

4-LIMPIAR Y DESINFECTAR LA BACHA.

5-LLENAR LA BACHA CON AGUA, A UN NIVEL SUFICIENTE PARA SUMERGIR LOS VEGETALES Y FRUTAS Y CALCULAR LAS GOTAS QUE DEBEMOS COLOCAR SEGÚN LO QUE DIGA EL RÓTULO DE LA LAVANDINA. EJ. SI INDICA 2 GOTAS X LITRO DE AGUA, ENTONCES PARA 4 LITROS DEBEMOS COLOCAR 8 GOTAS.

TENER EN CUENTA QUE DEBEMOS UTILIZAR LAVANDINA APTA PARA AGUA-ALIMENTOS. SE IDENTIFICAN EN EL RÓTULO CON EL LOGO DE UNAGOTA.

6-COLOCADA LA LAVANDINA, SUMERGIR LAS FRUTAS Y VERDURAS Y DEJAR REPOSAR POR 10 MIN.

9-FINALIZADO EL REPOSO, RETIRAR. COLOCAR SOBRE UN REPASADOR LIMPIO O SOBRE PAPEL DESCARTABLE PARA SECARLOS.

10-POR ÚLTIMO, GUARDAMOS EN LA HELADERA.