

Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment



Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment



**Reduce el 99.9% de *E. coli*,
Listeria y *Salmonella****

En el lavado con agua de
productos agrícolas sin elaborar

- ▲ El único producto para lavado de productos agrícolas de servicio de alimentos con autorización de la FDA y registrado en EPA
 - Efectivo tanto en productos agrícolas enteros como procesados
 - Reduce los patógenos* de la superficie de los productos agrícolas cortados
 - Reduce organismos de descomposición
- ▲ Elimina ceras y residuos y puede mejorar la apariencia
- ▲ Uso rápido y conveniente
 - No requiere enjuague
 - Despachado controlado
 - No deja sabor u olor

*Patógenos: *E. coli* O157:H7, *Listeria monocitigénica* y *Salmonella* entérica

¹Las propiedades del producto están registradas con la US EPA y la etiqueta actualizada puede estar en revisión con las agencias estatales. Por favor revise la etiqueta del producto para conocer las Propiedades e Instrucciones de Uso. (RLD)

Propiedades de Limpieza

Lavado con Agua



Lavado con el Tratamiento
Antimicrobiano para Frutas y
Vegetales de Ecolab

Beneficios de Lavar con AFVT¹

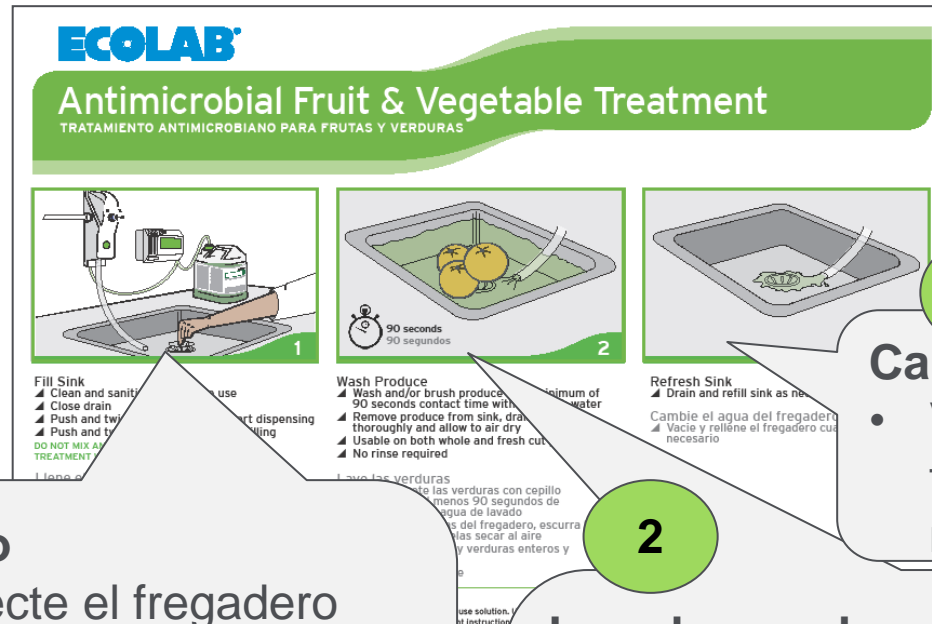
	AFVT	Agua	Cloro
Reduce el 99.9% de los patógenos que se encuentran en el agua para lavar*	✓		
Reduce los patógenos en los productos agrícolas procesados ** vs. agua	✓		
No deja sabores ni olores	✓	✓	
Disminuye los organismos de descomposición	✓		✓
No requiere enjuague	✓	✓	
Despacho visible (prueba de despacho)	✓	✓	
Mejora la apariencia de los productos agrícolas	✓		
Formulado para obtener un despacho confiable en servicios de Alimentos	✓	✓	

*Patógenos: *E. coli* O157:H7, *Listeria monocigótica* y *Salmonella entérica*

¹Las propiedades del producto están registradas con la US EPA y la etiqueta actualizada puede estar en revisión con las agencias estatales. Por favor revise la etiqueta del producto para conocer las Propiedades e Instrucciones de Uso. (RLD)

Procedimiento de Uso

PARA USO EN FRUTAS Y VERDURAS ENTEROS Y PROCESADOS



1

Llene el fregadero

- Limpie y desinfecte el fregadero antes de usarlo
- Cierre el desagüe
- Presione el botón y gire hacia la derecha para comenzar a dosificar
- Presione el botón y gire hacia la izquierda para parar de llenar

2

Lave las verduras

- Lave las verduras con cepillo asegurando al menos 90 segundos de contacto con el agua de lavado
- Retire las verduras del fregadero, escúrralas bien y déjelas secar al aire
- No requiere enjuague

3

Cambie el agua

- Vacíe y rellene el fregadero cuando sea necesario