

Agent de décontamination des produits d'origine végétale, facilite leur conservation.

# DESINFECTANT FRUITS ET LEGUMES



**1**

**Nettoyer avant lavage** les fruits ou légumes à l'eau claire et éliminer la terre.

**2**

**Le doseur mélange l'EAU et le PRODUIT**

**3**

Appuyer sur le boîtier pour remplir le bac

**4**

Remplir le **bac de lavage** des fruits ou légumes avec la solution diluée à partir du doseur QFM.

**5**

Appuyer sur le boîtier pour stopper à la quantité voulue

**6**

**Plonger complètement** les fruits ou légumes dans la solution assainissante

**7**

**Laisser tremper** dans la solution assainissante pendant **5 minutes** au minimum.

**8**

**Rincer abondamment** les fruits ou légumes à l'eau claire dans le bac de rinçage.



Désinfectant



## Objectif :

Opération qui consiste à procéder à la décontamination parfaite des légumes terreux, des fruits et des herbes aromatiques.

La dose d'emploi maximale est de 0,3 % (3 ml/L)

Aspect : liquide  
Couleur : jaunâtre  
pH: 12 +/- 0.5  
Odeur : chlorée  
Densité : 1.05 +/- 0.02  
M A : 2.6%

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

### ACTIVITE BACTERICIDE :

- Normes EN 1276 & EN 13697 en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté
- Norme EN 1276 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté

### o ACTIVITE FONGICIDE :

- Norme EN 1650 en 15 minutes à 20°C en conditions de propreté
- Norme EN 13697 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté

