INSTRUCTION : DÉSINFECTION DES CRUDITÉS





N’oubliez pas de contrôler la concentration en chlore dans le bassin de désinfection ainsi qu’après le rinçage.



1

lavage (enlever les souillures)
Avec de l ’eau

Action mécanique :
Un brossage en cas de saleté (pomme de terre)

2

Désinfection
(eau + désinfectant)

Pour assurer l’efficacité du désinfectant, il est important de laisser les fruits/ légumes se tromper pendant 10-15 mins (selon La FT du produit)

3

Rinçage
(eau propre)

Le rinçage doit se faire avec de l’eau propre pour éliminer le reste du produit.

BERGCERT CONSULTING