

dietro ai
fornelli.



LAVAGGIO FRUTTA E VERDURA

Togliete sporco fisico (terra e residui), tagliate le parti eccedenti, eventualmente sfogliate ciò che si può.

Mettete acqua fredda nel lavandino o in un contenitore e 2,36 ml per litro d'acqua di candeggina ACE senza additivi.

Immergete e lasciate i vegetali per 10 minuti minimo e 15 massimo. Svuotate il lavandino o il contenitore e riempite nuovamente facendo scorrere in continuo per 10 minuti.

Date un'ultima sciacquata manuale, usando guanti usa e getta in nitrile, asciugate con carta usa e getta e riponete in frigorifero in cassetti o contenitori chiusi, ricordando che ogni volta che prenderete qualcosa dal contenitore dovrete usare obbligatoriamente, guanti usa e getta o una molla da cuoco.

La formula indicata corrisponde a 60 ppm(parti per milione) di ipoclorito di sodio.

Col risciacquo non resterà alcun odore o residuo di ipoclorito di sodio ed avrete la garanzia della quasi totale disinfezione dai batteri.