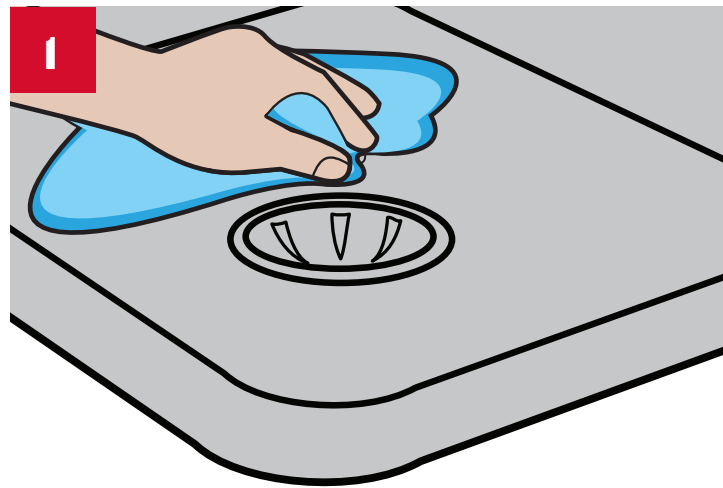




FRUIT & VEGETABLES: WASH PROCEDURES

FRUTAS Y VEGETALES: PROCEDIMIENTOS DE LAVAR



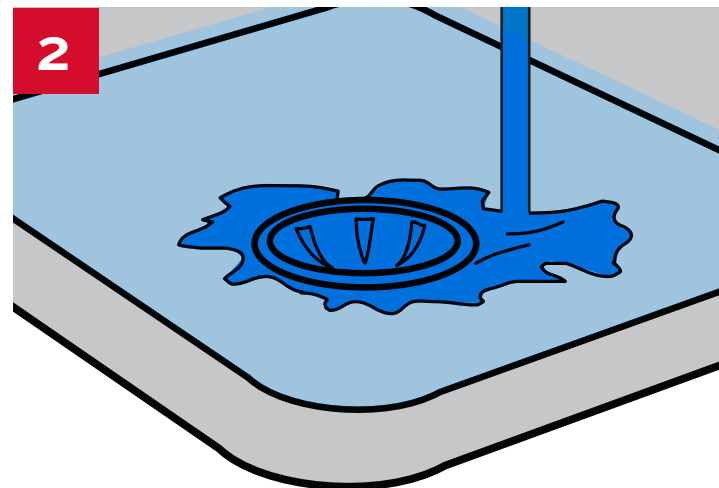
CLEAN SINK

Ensure clean sink or soak tank does not contain any product or food residue.

Asegure que el fregadero o tazón no tenga producto o residuos de comida.

This product is not for use as an antimicrobial to reduce microbial contamination on the surfaces of fruits and vegetables or in process waters contacting fruits and vegetables.

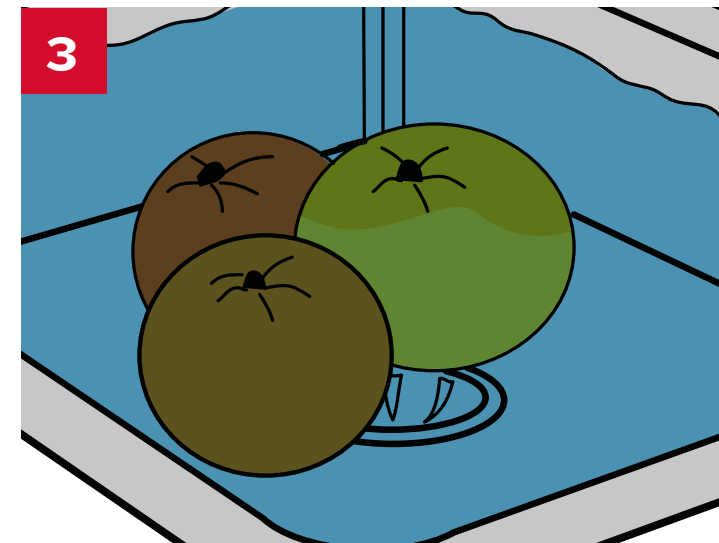
Este producto no debe usarse como antimicrobiano para reducir la contaminación microbiana en las superficies de frutas y verduras o en aguas de proceso que entran en contacto con frutas y verduras.



PREPARE SOLUTION

Prepare a solution of wash at 0.25 ounces per 1 gallon of cool water in a clean and sanitized empty sink or bowl.

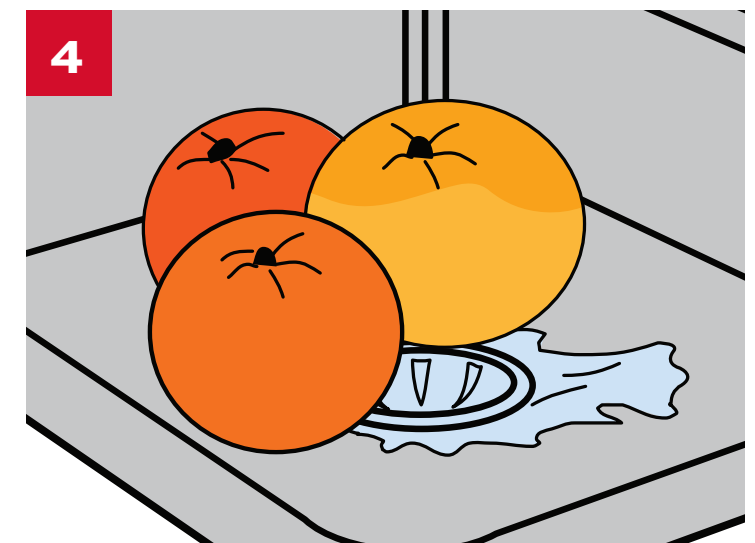
Prepare una solución aprobada de prepare lavado de 0.25 onzas por 1 galón de agua fría en un fregadero o tazón limpio, vacío y desinfectado.



SOAK 3-4 MINUTES

Place fruit and vegetables in the sink or bowl, covering them completely. Let soak for 3 to 4 minutes then remove from the solution. No post treatment rinse required. Fresh, clean water must be used with each batch of fruits and vegetables to be cleaned.

Coloque frutas y vegetales en el fregadero o en un tazón cubriéndolos completamente. Deje remojar por 3 a 4 minutos uego eliminar de la solución. No se requiere aclarado posterior al tratamiento. Se debe usar agua fresca y limpia con cada lote de frutas y verduras para limpiar.



ALLOW TO DRY

Allow fruit and vegetables to dry.

Retirar las frutas y vegetales y deje secar.

Contact your Swisher representative for additional application information.

Póngase en contacto con su representante de Swisher para obtener información adicional sobre la aplicación.