

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

1



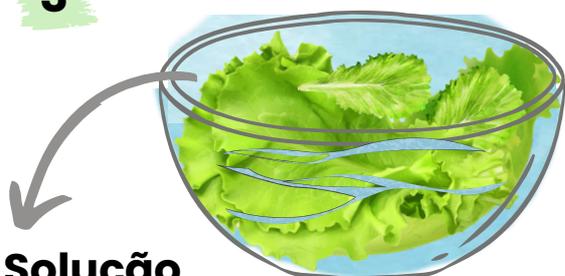
Selecione e descarte as partes machucadas, murchas ou estragadas.

2



Faça uma lavagem com água corrente para remover a sujeira.

3



Solução clorada

Deixar de molho em solução clorada por 15 min.

4



Enxaguar em água potável corrente.

5



Deixar secar naturalmente ou com uso de centrífuga.

Produtos permitidos para desinfecção de alimentos

| Princípio ativo | Concentração |
|-------------------------------|----------------|
| Hipoclorito de sódio a 2-2,5% | 100 - 200 mg/L |
| Hipoclorito de sódio a 1% | 100 - 200 mg/L |

O vinagre não é sanitizante. Ele pode ser usado após a solução clorada para potencializar a retirada de microorganismos.