

POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS *Solutions*



State® Fruit & Veggie Wash



- Expressément formulé pour éliminer les résidus de pesticides nocifs, la saleté et la cire
- Pouvant être dilué pour un nettoyage économique et sécuritaire dans une vaste gamme d'utilisations
- Les fruits et les légumes en ressortent croquants et propres

 **tate®**
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS®

State[®] Fruit & Veggie Wash



NETTOIE LES RÉSIDUS NOCIFS

State Fruit & Veggie Wash est expressément conçu pour éliminer les résidus de pesticides nocifs, la saleté et la cire sur les fruits et les légumes frais. Ces produits chimiques et ces cires sont utilisés pour préserver la qualité et l'apparence au cours de la production et de l'expédition, mais peuvent être nocifs lors de l'ingestion. Fruit and Veggie Wash est idéal pour les supermarchés, les restaurants, les cafétérias et les autres secteurs de manutention d'aliments. Il suffit de tremper les fruits et les légumes dans une solution de Fruit & Veggie Wash, puis de laver les articles en les frottant doucement à la main ou à l'aide d'une brosse à poils doux. Les fruits et les légumes deviennent croquants et propres.

CONCENTRÉ ÉCONOMIQUE

Fruit & Veggie Wash est un produit très concentré et peut être dilué pour répondre à tous les besoins. Pour des résultats optimaux, utiliser le système de dilution One Solution^{MC} de State pour assurer une distribution précise, la sécurité des employés, le rendement du produit et un contrôle des coûts. Fruit & Veggie Wash peut également être dilué pour nettoyer une variété de surfaces de préparation des aliments, comme les comptoirs et les planches à découper, sans l'utilisation de produits chimiques forts.

AUTORISATION :

Fruit & Veggie Wash est homologué NSF (3D), ACIA et casher, répondant aux exigences d'utilisations dans un vaste éventail de secteurs de la préparation alimentaire, y compris les établissements de transformation de la viande et de la volaille soumis à l'inspection fédérale.

DIRECTIVES

Fruit & Veggie Wash se dilue pour un nettoyage économique et sécuritaire dans une vaste gamme d'utilisations.

SALETÉS NORMALES

1. Diluer 4 ml (1:256) de Fruit & Veggie Wash dans un litre d'eau.
2. Retirer les parties abimées des fruits et des légumes frais et les mettre au rebut, puis bien mouiller de la solution la surface restante des fruits et des légumes par immersion ou par pulvérisation.
3. Attendre 2 à 5 minutes, puis laver en frottant doucement avec les mains, à l'aide d'une brosse à poils doux, d'un tulle de nylon ou par agitation mécanique.
Si nécessaire, répéter le lavage avec une nouvelle solution.
4. Bien rincer les fruits et les légumes nettoyés avec de l'eau potable pour éliminer les résidus de saleté et de solution nettoyante.

SALETÉS TRÈS INCRUSTÉES :

Pour les fruits et les légumes très sales, suivre les procédures ci-dessous. Utiliser une solution de 8 ml (1:128) de Fruit & Veggie Wash par un litre d'eau.

Veuillez lire attentivement l'étiquette et la fiche de données de sécurité pour l'ensemble des directives, précautions et renseignements de premiers soins concernant le produit en consultant stateindustrial.com.

DONNÉES TECHNIQUES

ASPECT : liquide transparent et incolore

ODEUR : non parfumé

POIDS PAR LITRE : 1,01 kg/l

pH (CONCENTRÉ) : 2,0 +/- 0,5

AUTRES PRODUITS DE STATE INDUSTRIAL POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS



De-Greaz^{MC}
Nettoyant pour four et
cuisinière



Avance^{MC} Freezer Cleaner
Nettoyant pour plancher de
congélateur



Grill & Smokehouse Cleaner^{MC}
Dégraissant et agent de
décarbonisation



F-362^{MC} No-Rinse
Nettoyant et désinfectant
sans rinçage

EMBALLAGE

121688
121689

Bouteille de 3,78 l
Bouteille de 3,78 l/caisse de 4



State Industrial Products
5915 Landerbrook Drive
Mayfield Heights, OH 44124
Pour commander : 1 866 747-2229
www.stateindustrial.com

Canada
6935 Davand Drive
Mississauga, Ontario L5T 1L5
Pour commander : 1 800 668-6513

Porto Rico
Royal Industrial Park, Bldg "M"
Local #5, Carr 869, km 1.5 Palmas
Cataño, P.R. 00962
Pour commander : 787 275-3185

