

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS



1

Seleção e remoção de partes impróprias para o consumo.

2

Pré-lavagem.

3

Lavagem folha a folha em água potável.

4

Imersão em hipoclorito por 15 min. (desinfecção).

5

Enxaguar em água corrente potável (se indicado pelo fabricante).

6

Corte e montagem se necessário.

7

Distribuição a 10°C por até 4 horas, de 10°C a 21°C por 2 horas ou temperatura ambiente por 1 hora.