

TEKNISET TIEDOT

Tuotteet, joiden huuhteluun ainetta voidaan käyttää:

Kaikki kasvikset, vihannekset, salaattit ja hedelmät.

Ainesosat:

Sakkaroosi estereitä E473, Natriumsitraatti E331, Glyceroli E422

Tarvitseeko käyttöä merkitä:

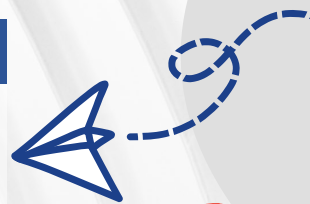
Tarkista merkitseminen paikalliselta terveystoimikunnalta.

Soveltuuko luomutuotteille:

Ei sovellu luomutuotteiden käyttöön.

Pakkaus ja säilytys:

Tuote on nestemäisessä olomuodossa. Tuote säilyy vuoden huoneenlämmössä säilytettynä.



DRYWITE FRESH PRODUCE WASH 25 L



Fresh Produce Wash on tuote salaattien, hedelmien ja vihannesten huuhteluun ja poistaa tuotteen pinnalta bakteereja sekä poistaa maaperä-, torjunta-aine- ja lannoitejäämiä. Kaikki tuotteen ainesosat ovat luonnollisia orgaanisia aineita, joten FPW on luonnollinen tapa lisätä tuoretuotteiden säilyvyyttä. Aine on hyväksytty apuaineeksi, joten sen käyttöä ei tarvitse pakkausmerkitä, mikäli tuote huuhdellaan puhtaassa vedessä kaston jälkeen. Tarkista paikallisen viranomaisen kanta pakkausmerkintöihin.

- FPW on ihanteellinen aine salaattien ja vihannesten pesuun, sillä sen rakoihin tunkeutuvan ominaisuuden ansiosta se poistaa tehokkaasti multaa ja mikrobiologista likaa pienistäkin raoista.
- Tutkimuksessa on osoitettu, että FPW poistaa tehokkaasti tuotteiden pinnalta torjunta-aine jäämiä, joita ei saada huuhdottua pois pelkällä vedellä.
- Tuote on suunniteltu tappamaan patogeeneja sekä nahistumista ja värimuutoksia aiheuttavia bakteereja tuotteen pinnalta. Näin saadaan lisättyä tuotteen säilyvyyttä.
- FPW koostuu ympäristöystävällisistä, biohajoavista aineista, jotka eivät tuoksu tai maistu ja jotka eivät muuta tuotteen alkuperäistä makua tai hajua millään tavalla.
- Aineen käyttö on helppoa, sillä sama laimennussuhde 1:400 soveltuu kaikille tuotteille. Aine ei vaahda.
- FPW on myös turvallinen ja tehokas aine pöytäpintojen sekä koneiden ja laitteiden puhdistamiseen ja desinfiointiin sen bakteereja tappavien ominaisuuksien vuoksi. Aine ei sisällä korroosiota aiheuttavia ainesosia.
- Suihkuttamalla ainetta hedelmien pinnalle saadaan hedelmät säilymään tuoreina pidempään esimerkiksi markkettien myyntihyllyillä.





KÄYTTÖOHJE

“

- **Huuhtelupitoisuus:** Sekoita yksi osa Fresh Produce Wash ainetta 400 osaan kylmää vettä. Sama liosväkevyys soveltuu kaikille tuotteille
- **Huuhteluaika:** Alla on taulukko, jossa on ilmoitettu sopivat huuhteluaajat eri tuotteille. Ilmoitetut huuhteluaajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat lajikkeesta, kasvuolosuhteista, veden laadusta sekä yleisestä puhtaustasosta. Tämän vuoksi suosittelemme tekemään omia testejä eri huuhteluaikoja käyttäen.
- **Huuhteluohje:** Pidä tuotetta huuhteluliuksessa ohjeen mukaine aika. Huuhtelun jälkeen anna tuotteen pinna kuivua hetken ennen pakkaamista.

”

Tuote	Huuhtelupitoisuus	Huuhteluaika
Leikattu salaatti	1:400	3 min
Keräkaali	1:400	2-3 min
Porkkana	1:400	2-3 min
Sipuli	1:400	4 min
Purjo	1:400	4 min
Varhaisperuna (pesty ja harjattu)	1:400	40 s
Punajuuri	1:400	3-4 min
Lanttu	1:400	3-4 min
Tomaatti	1:400	2 min
Kirsikkatomaatti	1:400	3 min
Kurkku (kokonainen)	1:400	2 min
Kurkku (leikattu)	1:400	1 min
Kesäkurpitsa	1:400	2-3 min
Paprika (leikattu)	1:400	30 s
Kukkakaali	1:400	2-3 min
Selleri	1:400	2-3 min
Hedelmät	1:400	30 s
Viinirypäle	1:400	3 min
Mansikka	1:400	30 s