



SEGURIDAD ALIMENTARIA SENCILLA

Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment

- ▲ **Reduce el consumo de agua:** no es necesario enjuagar
- ▲ **Ahorra tiempo: se necesitan solo 90 segundos** en lugar de 15 minutos con el tratamiento con cloro
- ▲ **Reduce los organismos que promueven la descomposición** sin afectar el gusto o el olor
- ▲ Elimina las ceras y los residuos, **lo que hace que las frutas y las verduras se vean más frescas**
- ▲ Registrado ante el EPA

Reduce en un **99.9 %** los patógenos ***E. coli***, ***Listeria*** y ***Salmonella**** en el agua de lavado**

*Patógenos: Escherichia coli O157:H7, Listeria monocitogénica y Salmonella enterica

** Para productos agrícolas crudos (Raw Agricultural Commodities, RACs) como frutas y verduras, cuando se utilizan según las instrucciones de la etiqueta



Beneficios del lavado con *Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment (AFVT)*

	AFVT	Agua	Cloro
No requiere enjuague	✓	✓	
Se requieren solo 90 segundos para limpiar y desinfectar las frutas y las verduras frescas	✓		
Reduce un 99.9 % de los patógenos en el agua del lavado ¹	✓		
Reduce los patógenos de la superficie de productos con procesamiento adicional ² frente al agua	✓		
Reduce los organismos que promueven la descomposición	✓		✓
Mejora la apariencia del producto	✓		
No deja sabor ni olor	✓	✓	
Distribución visible y confiable (comprobación de entrega)	✓	✓	



Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment

Código de producto
6100283

Tamaño del paquete
2.5 galones

Registrado en la EPA N.º 1677-234

¹Patógenos: *E. coli* O157:H7, *Listeria monocitogénica* y *Salmonella enterica* para productos agrícolas crudos

²En un estudio con agua como control



AFVT lava los residuos de cera del producto y lo hace ver más atractivo.



Mano izquierda: lavados con agua solamente.
Mano derecha: lavados con AFVT.



Contacte a su representante Ecolab

México 01 800 326 2000

www.ecolab.com

©2017 Ecolab USA Inc. Todos los derechos reservados. 49015/0400/1017 MX ES