

Segurança alimentar facilitada

Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment



Sem enxague

Reduz o consumo de água



Age em 90 segundos

Economiza tempo



Remove ceras e resíduos

Dá aparência de vida e frescor aos alimentos

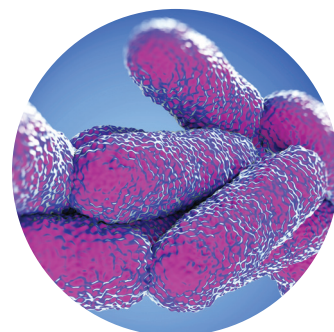


Microrganismos deteriorantes

Reduz sem afetar o cheiro e gosto



Aprovado pela Anvisa



Reduz **99,9%**
dos patógenos
E.coli*, *Listeria e
Salmonella em
água de lavagem**

*Patógenos: *E.coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella enterica*.

**Para produtos agrícolas como frutas e vegetais crus (Raw Agricultural Commodities, RACs) quando usado de acordo com as instruções do rótulo.



Benefícios da sanitização com Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment (AFVT)

	AFVT	Água	Cloro
Sem necessidade de enxágue	✓	✓	
São necessários 90 segundos para limpar e desinfetar frutas e vegetais frescos	✓		
Reduz 99,9% dos patógenos em água de lavagem ¹	✓		
Reduz patógenos na superfície de produtos pós tratados ² vs. água	✓		
Reduz microrganismos deteriorantes	✓		✓
Melhora a aparência dos produtos	✓		
Sem gosto residual ou cheiro	✓	✓	
Aplicação visível e confiável (ajudam a comprovar a aplicação)	✓	✓	



Código do produto
7102085
Embalagem
9,46L

Registrado e aprovado pela Anvisa como desinfetante para frutas e vegetais.
Número do M. S. 3.0053.0887

1 - Patógenos: *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella enterica* para produtos crus.
2 - Em estudo usando água como controle.



Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment remove ceras e resíduos de produtos, geralmente fazendo-os parecer mais atraentes.



Mão esquerda: lavada apenas com água.
Mão direita: lavada com Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment.

Entre em contato com seu representante Ecolab para mais informações.

sac.brasil@ecolab.com
0800 704 1409
pt-br.ecolab.com



/ecolab



@ecolab



/company/ecolab



ecolab_inc

ECOLAB®