

CRISP FRUIT & VEGETABLE WASH

PROCEDURES FOR CLEANING FRESH PRODUCE

FRUIT & VEGETABLE WASH

104

CRISP Fruit & Vegetable Wash



**Safe for use
on all fruits
and vegetables.**

GENERAL GUIDELINES:

- Wash hands before preparing product.
- Gloves must be worn when preparing produce.
- Only wash produce to be used that day.
- After preparation, store product in clean covered containers.
- Designate one person to clean all product during a shift.



1
Clean and sanitize sink.



2
Add room temperature water, then add CRISP.



3
Submerge produce in CRISP solution.



4
Move produce around.



5
Soak for a minimum of 10 minutes.



6
Drain sink. Rinse produce thoroughly with clean water.



7
Drain and store produce according to procedures.

USE DIRECTIONS:

Dispense **CRISP** directly from its shipping container using an automatic liquid dispensing system. Dilute **CRISP** at 0.5 oz per quart. Spray enough **CRISP** to cover entire fruit or vegetable. Rinse away product with clear, lukewarm water. Soak fruits and vegetables in a solution of **CRISP** mixed at 6-10 oz in a 5 gallon sink, depending on soil level. Rinse away product with clear, lukewarm water.

How To Operate the Activator



Step 1

Fill a pre-labeled quart bottle with water to appropriate fill line.



Step 2

Dispense the pre-measured chemical concentrate into the quart bottle by moving the lever to the left.



Step 3

To make sure your DOSE system is ready for the next user, move the lever to the right.

For SDS information, go to www.theintegraprogram.com
CRISP Fruit & Vegetable Wash
MKT000108 11/2024

LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS

104

CRISP

Lavado de frutas y verduras



Apto para ser usado en todas las frutas y verduras.

PAUTAS GENERALES:

- Lávese las manos antes de preparar productos alimenticios.
- Se deben usar guantes al preparar productos alimenticios.
- Solo lave los productos alimenticios que se usarán ese día.
- Después de la preparación, guarde los productos alimenticios en recipientes cubiertos limpios.
- Designe a una persona para que limpie todos los productos alimenticios durante un turno.

Cómo Operar El Activador

Paso 1

Llene una botella de la pre-etiqueta quart con agua para línea de llenado adecuadas.



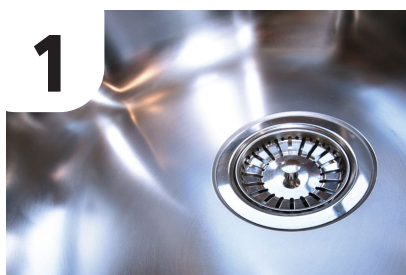
Paso 2

Mueva la palanca hacia la izquierda para dosificar el concentrado aúmico medido previamente.



Paso 3

Para asegurarse de que su sistema DOSE esté listo para el siguiente usuario, mueva la palanca hacia la derecha.



1 Limpie y desinfecte el fregadero.



2 Agregue agua a temperatura ambiente; luego, añada CRISP.



3 Sumerja los productos alimenticios en la solución de CRISP.



4 Dentro del agua, cambie de lugar los productos alimenticios.



5 Déjelos sumergidos al menos 10 minutos.



6 Desagote el fregadero. Enjuague a fondo los productos alimenticios con agua limpia.



7 Escurra y guarde los productos alimenticios de acuerdo con los procedimientos.

INSTRUCCIONES DE USO:

Utilice **CRISP** aplicándolo directamente con su recipiente de envío usando un sistema automático de dosificado de líquidos. Diluya **CRISP** con una relación de 0,5 oz. líq. por cuarto de galón (15,6 ml por litro). Pulverice suficiente cantidad de **CRISP** para cubrir por completo las frutas o verduras. Enjuague con agua limpia y tibia para eliminar cualquier resto del producto. Sumerja las frutas y verduras en una solución de **CRISP** mezclada con una proporción de 6-10 oz. líq. (177-296 ml) en un fregadero de 5 galones (19 litros), según el nivel de suciedad. Enjuague con agua limpia y tibia para eliminar cualquier resto del producto.

Para consultar la información de la SDS, ingrese en www.theintegraprogram.com
Frutas Y Verduras Gráfico Mural MKT000108 11/2024