

Produce Washing Procedures

PROCEDIMIENTOS PARA LAVAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS



Fit is certified kosher.
Fit es certificado kosher.



Fit is recommended by the American Vegetarian Association

Fit es recomendado por "American Vegetarian Association" (Asociación Vegetariana Americana)



1. Clean and sanitize vegetable wash bin.

Lave y desinfecte el recipiente para el lavado de vegetales.



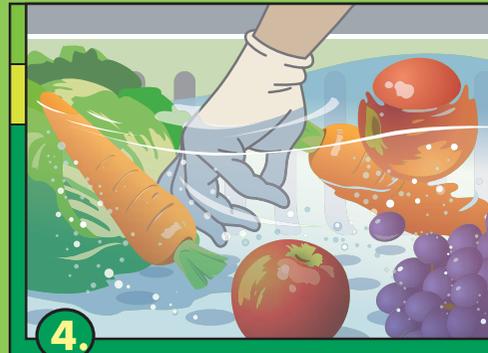
2. Dispense Fit solution from the dilution box into the vegetable wash bin per restaurant instructions.

(See Mixing Chart below)
Dispensar la solución de Fit de la caja de dilución en la recipiente de lavar de verduras por las instrucciones del restaurante.
(Referirse al cuadro para mezclas que se muestra más abajo.)



3. Submerge produce in Fit solution.

Sumerja las frutas y verduras en la solución Fit.



4. Move produce around.

Muévalas de un lado a otro.



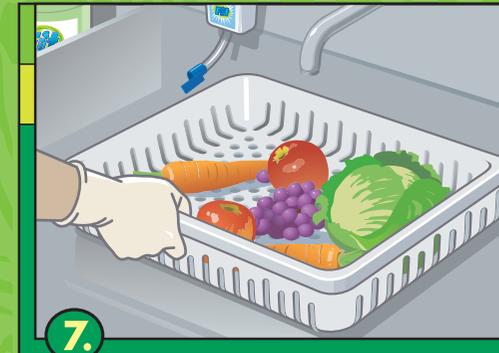
5. Soak for 30 seconds.

Remojar durante 30 segundos.



6. Remove produce from sink and rinse produce thoroughly.

Retire las verduras del fregadero y enjuáguelos completamente.



7. Drain and Store produce according to restaurant procedures.

Ecurrir y almacenar los productos agrícolas de acuerdo con los procedimientos para el restaurante.

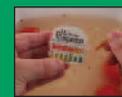
GENERAL GUIDELINES

- Best Practices recommend a dedicated preparation/cleaning area for produce.
- Wash hands before preparing produce.
- Gloves must be worn when preparing produce.
- Use Fit on ALL fresh produce (bagged lettuce, melons, citrus, etc.)

PAUTAS GENERALES

- Las Mejores Prácticas recomiendan una area dedicada para preparar/lavar el producto.
- Lavarse las manos antes de preparar los productos agrícolas.
- Se debe usar guantes cuando se esté preparando el producto.
- Utilizar la solución de Fit en todo el producto fresco (lechuga empaquetada, los melones, fruta cítrica, los etc.)

TEST PROCEDURE:



1] Tear off about a 1 inch strip of test paper.

1] Desprenda una tira de aproximadamente 1 pulgada del papel de prueba.



2] Immerse test strip in Fit solution for 1 second.

2] Sumerja la tira de prueba en la solución Fit por 1 segundo.



3] Match color to color chart and record pH of solution.

3] Haga coincidir el color con el color de la gráfica y registre el pH de la solución.

4] Continue using solution, if pH is 3.5 or less.

4] Continúe usando la solución, si el pH es de 3.5 o menos.

Produce Washing Procedures



FIT is certified kosher.



Fit is recommended by the American Vegetarian Association



1. **Clean and sanitize vegetable wash bin.**

Lave y desinfecte el recipiente para el lavado de vegetales.



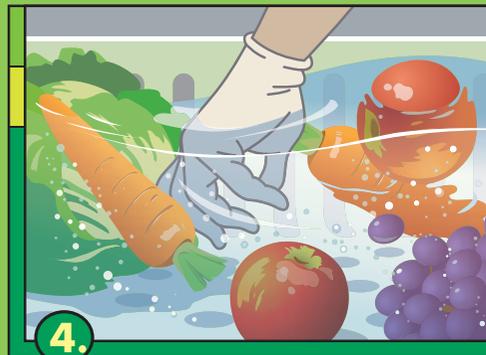
2. **Fill vegetable wash bin with water to the pre-marked volume. Add Fit to the wash bin water at the correct dilution, which is 1 pump per gallon of water.**

Llene el recipiente con agua hasta el nivel indicado. Añada la solución Fit al agua de lavado en la proporción correcta, es decir, 1 dosis por cada galón de agua.



3. **Submerge produce in Fit solution.**

Sumerja las frutas y verduras en la solución Fit.



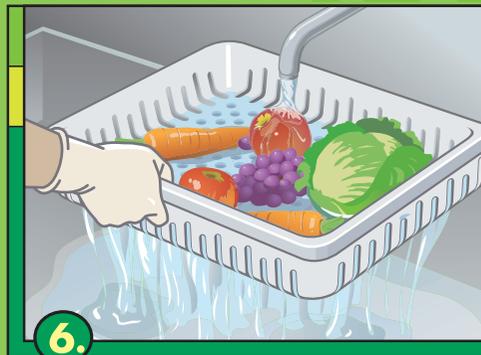
4. **Move produce around.**

Muévalas de un lado a otro.



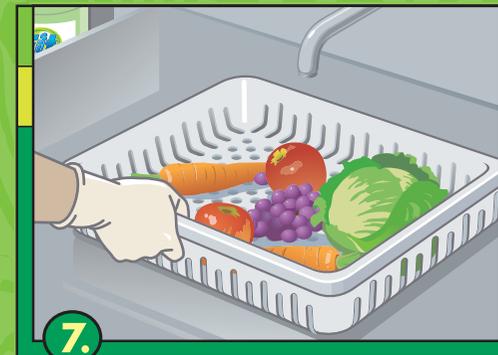
5. **Soak for 30 seconds.**

Déjelas en remojo por 30 segundos.



6. **Remove colander from wash bin and rinse produce thoroughly.**

Retire el colander del recipiente para lavado y enjuague bien todas las frutas y verduras.



7. **Drain and store produce according to restaurant procedures.**

Escúrralas y guárdelas siguiendo los procedimientos del restaurante.

GENERAL GUIDELINES

- Best Practices recommend a dedicated preparation/cleaning area for produce.
- Wash hands before preparing produce.
- Gloves must be worn when preparing produce.
- Use Fit on ALL fresh produce (bagged lettuce, melons, citrus, etc.)
- Only wash produce that will be used that day.

PAUTAS GENERALES

- Las Mejores Prácticas recomiendan una area dedicada para preparar/lavar el producto.
- Lavarse las manos antes de preparar los productos agrícolas.
- Se debe usar guantes cuando se esté preparando el producto.
- Utilizar la solución de Fit en todo el producto fresco (lechuga empaquetada, los melones, fruta cítrica, los etc.)



TEST PROCEDURE:

1] Tear off about a 1 inch strip of test paper.

1] Desprenda una tira de aproximadamente 1 pulgada del papel de prueba.



2] Immerse test strip in Fit solution for 1 second.

2] Sumerja la tira de prueba en la solución Fit por 1 segundo.



3] Match color to color chart and record pH of solution.

3] Haga coincidir el color con el color de la gráfica y registre el pH de la solución.

4] Continue using solution, if pH is 3.5 or less.

4] Continúe usando la solución, si el pH es de 3.5 o menos.