

Décontamination des végétaux au vinaigre blanc à 8%



Pour tous végétaux bruts* destinés

- **à la fabrication des crudités**
- **à la décoration**

1. Rincer les végétaux terreux à l'eau potable
2. Remplir d'eau potable un bac ou récipient jusqu'au niveau souhaité (5, 10, 20 ou 40 litres)
3. Diluer le vinaigre blanc à 5% soit :
 - 1/4 de litre pour 5 l d'eau
 - 1/2 litre pour 10 l d'eau
 - 1 l de vinaigre pour 20 l d'eau
 - 2 l de vinaigre pour 40 l d'eau
4. Laisser tremper les fruits et légumes **pendant 5 minutes**
5. Rincer à l'eau potable
6. Egoutter en passoire propre ou sur papier absorbant

⚠ **Les récipients utilisés doivent être propres, autorisés au contact alimentaire et dédiés à cette activité.**

⚠ **Utilisation dans les plus brefs délais.**

⚠ **Stockage en chambre froide, en récipient fermé, identifié de la date du jour et à l'abri des contaminations.**

**Ne sont pas concernés :*

- les fruits et légumes 4^e gamme (reçus en sachet sous atmosphère protectrice, sauf recommandations contraires du fabricant)
- les fruits (fraises, framboises, cassis...), reçus en barquette propre, qui ne peuvent être que rincés sous l'eau claire.