

Décontamination des végétaux à l'eau de javel à 2.6% de chlore actif



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 un bac jusqu'au niveau souhaité et verser une solution **d'eau de javel** apte au contact alimentaire.
3. La quantité d'eau de javel sera proportionnelle au volume d'eau contenu dans le bac, soit :
 - 30 ml d'eau de javel pour 50L d'eau
 - 24 ml d'eau de javel pour 40L d'eau
 - 12 ml d'eau de javel pour 20L d'eau
 - 6 ml d'eau de javel pour 10L d'eau
4. Immerger les végétaux dans le bac pendant 1 minute 30 secondes.
5. Retirer les fruits et légumes **puis rincer abondamment à l'eau potable.**
6. Egoutter les fruits et légumes à l'aide d'une passoire propre ou du papier absorbant apte au contact alimentaire. (Veiller à la propreté des mains en cours d'opération)



= 15 ml

15 ml = 1 cuillère à soupe

- ⚠ **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 4e 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.