

Instruções de Uso do Antioxidante Veg Oxi 200

Recomendações Gerais

1. O Veg Oxi 200 deve ser aplicado **após a sanitização e antes da centrifugação**.
2. Para folhosas e demais vegetais, o Veg Oxi deve ser aplicado **também após o corte**.
3. **Não é necessário enxágue** dos vegetais após a aplicação.
4. **Tempo de imersão:** contato imediato.
5. Controlar a concentração utilizando as proporções indicadas para garantir eficácia.
6. A solução preferencialmente deve ser preparada com **água refrigerada**, preservando assim as propriedades do produto.
7. Certificar-se de que **a solução esteja livre de resíduos**, coloração e cloro, pois estes podem comprometer sua eficácia.
8. A solução deve ser **trocada a cada 2 horas**.
9. Se não houver resíduos e a temperatura for mantida refrigerada, a solução pode ser utilizada por até 2 horas.
10. **Centrifugação obrigatória** após a imersão.
11. Após o tratamento, os vegetais devem ser **armazenados sob refrigeração**, com temperatura máxima de 6°C.

Grupo A – Batata Inglesa, Batata Doce, Mandioca e Outras Raízes

- **Concentração recomendada:** 1 parte de Veg Oxi 200 para 50 partes de água refrigerada (1:50)
- **Validade da solução:** 2 horas

Procedimento:

1. Imersão imediata após o **descascamento, sanitização e corte**
2. Tempo de imersão: **imediato**
3. **Embalagem recomendada:**
 - a) Filme plástico PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PP (polipropileno)
 - b) A vácuo: PA (barreira e gases) + PE (selagem e flexibilidade)

Grupo B – Inteiros: Repolho, Acelga, Alfaces, Almeirão, Jiló, Berinjela, Abobrinha Verde e Italiana, Quiabo, Vagem, Tomate.

- **Concentração recomendada:** 1:100
- **Validade da solução:** 2 horas

Procedimento:

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução, garantindo cobertura total.
- Contato imediato – sem necessidade de enxágue.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
- **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Grupo B – Fatiados: Repolho, Acelga, Alfaces, Almeirão, Jiló, Berinjela, Abobrinha Verde e Italiana, Vagem, Cebola

- **Concentração recomendada:** 1:100
- **Validade da solução:** 2 horas

Procedimento:

1. Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
2. Proceder com o corte.
3. Reimergir na solução, garantindo cobertura total.
4. Realizar centrifugação.
5. Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
6. **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Couve Manteiga – Folha Inteira

1. Após lavagem e desinfecção, imergir na solução exclusiva, garantindo cobertura total.
2. Contato imediato – sem enxágue.
3. Realizar centrifugação.
4. Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
5. **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Couve Manteiga – Folha Picada

1. Após lavagem e desinfecção, imergir na solução exclusiva.
2. Contato imediato – sem enxágue.
3. Proceder o corte.
4. Reimergir na solução.
5. Realizar centrifugação.
6. Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
7. **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Alface Americana e Rúcula

- **Concentração recomendada:** 1:50
- **Validade da solução:** 2 horas

Procedimento:

1. Após lavagem e desinfecção, imergir na solução exclusiva.
2. Contato imediato – sem enxágue.
3. Realizar centrifugação.
4. Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
5. **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Ervas – Hortelã, Manjericão, Salsinha, Cebolinha, Alho-Poró

1. Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
2. Garantir cobertura total.
3. Contato imediato – sem enxágue.



4. Realizar centrifugação.
5. Embalar, selar e armazenar entre 4°C e 6°C.
6. **Embalagem recomendada:** PEBD ou BOPP microperfurado.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

Roseane Bob

Nutricionista – CRN 3856/SP

 www.vegquality.com.br

 vegquality@vegquality.com.br

Gestão Técnica

