

---

# ▲ Antimicrobial fruit and Vegetable treatment

---

# Risco de Segurança dos Alimentos no consumo de Frutas e Verduras

- ▲ Água, frutas e verduras contaminados estão entre as principais fontes de contaminação (MS, 2014)



- ▲ Alface/Folhosos são associados a mais casos de doenças de origem alimentar vs outras verduras (CDC, 2013)

Salmonella    Listeria    *E. coli* O157:H7

# Conceitos Errados sobre Segurança Alimentar

- ▲ Crenças e falta de entendimento sobre a importância da sanitização para eliminar contaminação microbiológica.



~~Limão sanitiza igual ao Mikro Chlor~~



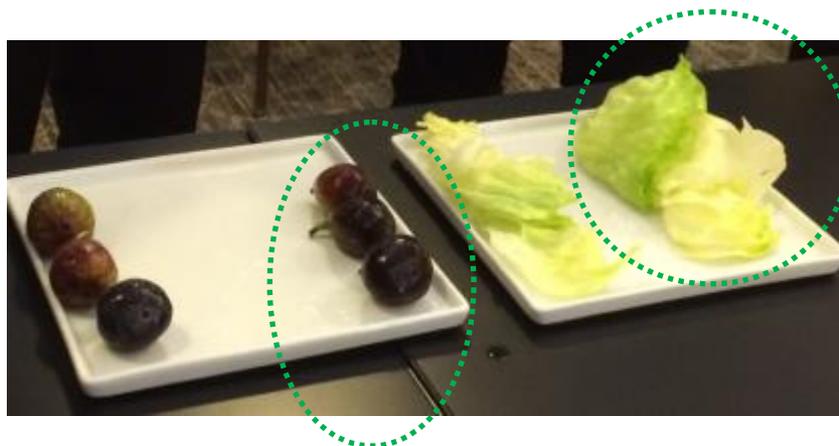
~~Alimentos cozidos não precisam ser sanitizados~~



~~Frutas descascadas não precisam ser sanitizadas (contaminação fica na casca)~~

# Clientes Reconhecem Benefícios do AFVT

- ▲ Aumenta Produtividade na cozinha 90 seg x 15 min
- ▲ Economia de água – não precisa enxaguar
- ▲ Melhora a aparência dos alimentos
- ▲ Garantia de dosagem certa



Agora terão tempo de fazer todas as outras coisas que dizem não fazer por falta de tempo”

# AFVT Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment



**Reduz 99.9% de *E. coli*,  
*Listeria* e *Salmonella*\***

\*na água de lavagem de frutas e verduras

- ▲ Desinfetante de frutas, legumes e verduras a base de ácido láctico
- ▲ Elimina a cera natural dos alimentos e por isso melhora a cor e aparência
- ▲ Embalagem de 9,46L
  - Diluição: 5,7mL/L
- ▲ Uso rápido e conveniente
  - Funciona em 90 seg
  - Não precisa enxaguar
  - Fácil de controlar com diluidor
  - Não deixa odor nem sabor residual
  - Solução é reaproveitável

# Como Funciona AFVT

---

Tensoativo

+

Acidulante

Função: Detergência

- Remove cera e sujidades
- Reduz tensão superficial
- Componente: D. Benzenosulfonato

Função: Sanizante

- Abaixa pH da solução
- Reduz microrganismos
- Componente: Ácido Lático

**A combinação garante um pH baixo (1,8-2,8) que inibe a multiplicação, e garante a destruição das bactérias**

# AFVT é Superior ao Cloro em Todos os Atributos

	AFVT	Água / Limão	Cloro
Não necessita enxague			
Apenas 90 segundos para limpar e sanitizar legumes, frutas e verduras			
Reduz 99.9% dos patógenos na água de lavagem*			
Reduz patógenos da superfície dos alimentos vs água			
Não deixa gosto ou odor residual			
Reduz microrganismos deteriorantes			
Indicação visual de coloração comprova a dosagem			
Melhora a aparência dos alimentos			

# Processo de Sanitização Atual

- ▲ Molho e Enxague consomem mais água e tempo
- ▲ Em média são realizados 3 processos/dia



Molho  
Cuba/Bacia

Tempo: **15 min**  
Solução: **60 litros**



Enxague  
Cuba/Torneira Aberta

Tempo: **3 min**  
Solução: **36 litros =  
12L/min**

# AFVT Gera Economia de Água

Ex: uso de 3 cubas de 60L / dia

	Cloro	AFVT
Vol. de água do molho	180 L	60 L
Vol. do enxague (12L/min)	108 L	0 L
<b>Total ÁGUA</b>	<b>288 L</b>	<b>60 L</b>

198 L

  
- 228L



Economia  
de Água/Dia  
**79%**

# AFVT Gera Economia de Tempo

	Cloro	AFVT
3 Molhos	45 Minutos	4,5 Minutos
3 Enxagues	9 Minutos	0 Minutos
<b>Tempo Total</b>	<b>54 Minutos</b>	<b>4,5 Minutos</b>

  
- 50 min

Segurança    Velocidade    Eficiência    Custo



**Economia de  
Tempo / Dia**

**10x** mais  
rápido

# AFVT é a Nova Geração de Sanitizantes de FLV



Economia/dia  
**79%**



Ganho de  
Produtividade  
Age **10x**  
mais rápido



Melhora  
cor e aparência

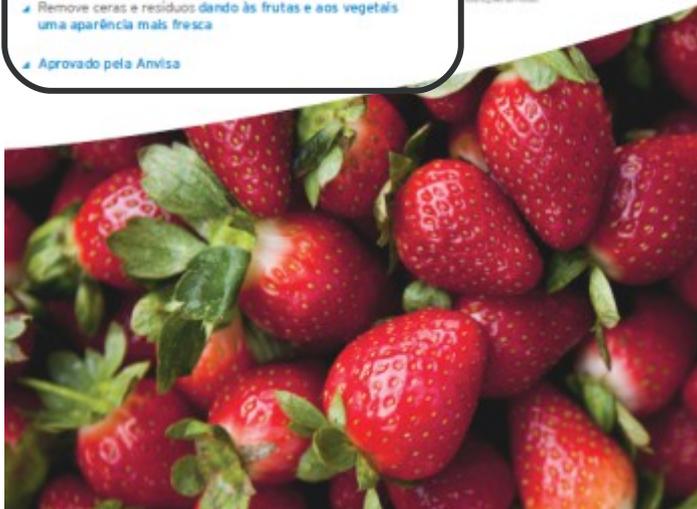
# Instalação



# Folheto do Produto – código 46711284

## 1 Benefícios do produto

- Reduz o consumo de água - sem necessidade de enxágue
- Economiza tempo - apenas 90 segundos são necessários, ao invés dos 15 minutos com tratamento com cloro
- Reduz microrganismos deteriorantes sem afetar o gosto ou cheiro
- Remove ceras e resíduos dando às frutas e aos vegetais uma aparência mais fresca
- Aprovado pela Anvisa



## 2 Comparação contra cloro

Benefícios da sanitização com Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment (AFVT)

	AFVT	Água	Cloro
Sem necessidade de enxágue	✓	✓	
São necessários 90 segundos para limpar e desinfetar frutas e vegetais frescos	✓		
Sem gosto residual ou cheiro	✓	✓	
Aplicação visível e confiável (ajudam a comprovar a aplicação)	✓	✓	



Antimicrobial Fruit & Vegetable Treatment  
Código do produto 7102085  
Tamanho da embalagem: 3,45 litros



## 3 Credibilidade

- Diluidor garante dosagem correta
- Remoção da cera natural e melhora na aparência

# Resultados

Antes



Depois



Antes do AFVT, algumas **verduras escuras** eram mergulhadas rapidamente em água quente para poder ressaltar a **cor verde** e melhorar a apresentação dos pratos



AFVT limpa a superfície e remove a cera natural dos alimentos.

# Resultados

Antes



Depois



Após 90 seg de imersão na solução de AFVT, a aparência dos pimentões fica mais **fresca e atrativa**

