

Sanitizer Reference Guide

Diversey dispensing equipment should be utilized at all times.

Chlorine Sanitizer

A chlorine sanitizer for produce washing.

Dilution:

1 ml / Litre of water will yield 100 ppm available chlorine.

Test Paper Required: Chlorine Test Papers

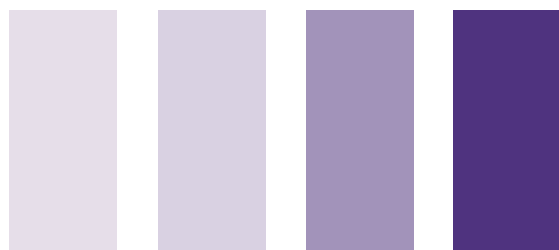
Notes:

1. Sanitizer automatically dispenses into the mug washer.
2. All sinks must be cleaned and sanitized prior to starting the Produce Wash process.
3. Washed produce should be thoroughly rinsed prior to using.

Test for Chlorine Sanitizer

Chlorine Test Paper

PPM



100 ppm is the correct concentration.

Quat Sanitizer

A Quat based sanitizer for 2/3 sink warewashing method and food surface sanitizing.

Test Paper Required: pHydrion QT-10

Notes:

1. No rinsing required at 200 ppm use level.
2. This product is only effective as a sanitizer if preceded by a detergent wash and fresh water rinse.

Test for Quat Sanitizer

pHydrion QT-10

PPM



200 ppm is the correct concentration.

Testing Procedures

1. Test papers should be stored at room temperature with moderate to low humidity.
2. Testing sample for sanitizer efficacy should be free of foam and at 24-29°C (75-85°F).
3. Dip and hold quat test strip motionless for best results.
4. Always comply with Local Health and Safety requirements.
5. Any deviation from the testing procedures may provide a false result.

Testing Requirements

	pHydrion QT-10	Chlorine Test Paper
Test Strip Range	200 ppm	100 ppm
Test Strip Immersion Time	10 seconds	Dip and Read
Required Immersion Time for Sanitizing	2 minutes	2 minutes

Questions: 1-800-668-7171

www.diversey.com

L'équipement de distribution de Diversey doit toujours être utilisé

Assainissant au Chlore

Assainissant au chlore pour le lavage des légumes.

Dilution:

1 ml par litre d'eau donne une concentration de 100 ppm de chlore.

Papier réactif requis: Bandes de papier réactif au chlore requises.

Remarques :

1. Le assainissant est versé automatiquement dans le lave-chopes.
2. Tous les éviers doivent être nettoyés et désinfectés avant de commencer à laver les légumes.
3. Les légumes lavés doivent être rincés à fond avant d'être utilisés.

Test du assainissant au chlore

Bande réactive au chlore

PPM



100 ppm est la concentration qu'il faut.

Assainissement au Quat

Un assainissant à base quaternaire pour lavage manuel de vaisselle dans 2/3 éviers et la assainir des surfaces alimentaires.

Papier réactif requis: pHyrion QT-10

Remarques :

1. Si la concentration est de 200 ppm, aucun rinçage n'est requis.
2. Ce produit n'est efficace à titre de assainissant que si un lavage au détergent et un rinçage à l'eau propre sont faits avant la désinfection.

Test du assainissement Quat

pHydrion QT-10

PPM



200 ppm est la concentration qu'il faut.

Procédures de test

1. Les bandes de papier réactif doivent être rangées à la température ambiante (humidité basse à modérée).
2. L'échantillon de vérification de l'efficacité d'un assainissant doit être libre de mousse et à une température de 24 à 29°C (75 à 85°F).
3. Tremper la bande réactive dans le liquide et la tenir sans bouger pour obtenir les meilleurs résultats.
4. Toujours respecter les consignes des services locaux de la santé et de la sécurité.
5. Tout écart par rapport aux procédures d'essai peut fournir un faux résultat.

Exigences pour les tests

	pHydrion QT-10	Papier réactif pour le chlore
Zone bande réactive	200 ppm	100 ppm
Durée d'immersion de la bande	10 secondes	Tremper et lire
Temps d'immersion requis pour la assainissement	2 minutes	2 minutes

Questions: 1-800-668-7171

www.diversey.com