

Food Services Sanitizer Test Procedure

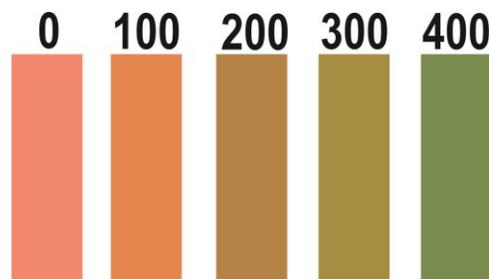
Procedimiento de prueba de limpieza

1) The temperature of the test solution should be at room temperature. (Ideally 65°F – 75°F) La temperatura de la solución de prueba debe ser a temperatura ambiente. (Idealmente 65°F – 75°F)

2) Immerse a strip of the test paper in a still bath of solution. (Solution should not be agitated or moving) Sumergir en una franja del documento de prueba en un baño todavía de la solución. (El solución no debe ser agitado o en movimiento)

3) Keep the test paper immersed in the solution for ten seconds. Mantener el documento de prueba sumergido en la solución de diez segundos.

4) Immediately match the color of the test paper with the color chart. Inmediatamente coinciden con el color del papel de prueba con el cuadro de color.



All of the above conditions must be adhered to. Deviations from the above conditions, such as, elevated temperatures; immersion in an agitating or moving solution; variance in immersion time; or pH of solution above 7.5 may cause erroneous results. Todas las condiciones anteriores deben respetarse a. Desviaciones de las anteriores condiciones, tales como, temperaturas elevadas; la inmersión en una solución de propagandistas o en movimiento; la variación en el tiempo de inmersión; o el pH de la solución por encima de 7.5 puede causar resultados erróneos.

NATIVE GREEN®

888-456-6444