

“% 100 Doğal Hijyen”

*surfscera*  
Japan



Made in Japan

**VEGISAFE®**

**SEBZE-MEYVE  
ET ÇEŞİTLERİ ve  
MUTFAK EKİPMANLARI  
İÇİN OKYANUSTAN GELEN  
DOĞAL DEZENFEKTAN**



**HİJYEN GROUP**

**ENDÜSTRİYEL HİZMETLER VE  
PAZARLAMA SAN.TİC.**

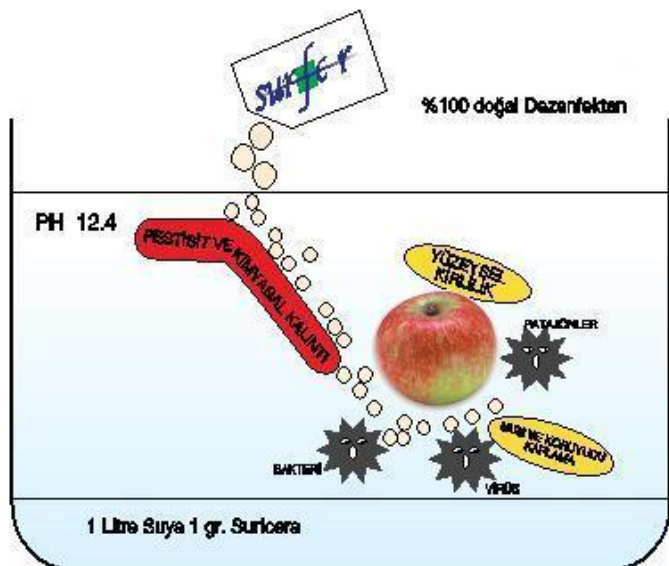
# Surfcera

March 16, 2008  
**VEGISAFE**



**Surfcera- Vegisafe**, taze sebze ve meyvelerin üzerindeki zararlı tarım ilacı kalıntılarının, koruyucu madde ve mumların arındırılmasında ve dezenfeksiyonunda, kuru baklagillerin zirai atık ve kalıntılardan arındırılması

ve dezenfeksiyonunda, et, balık, tavuk, midye, karides, gibi gıdaların yüzeylerindeki mikro organizmalardan ve kirlere arındırılmasında ve dezenfeksiyonunda, her çeşit mutfak ekipmanının dezenfeksiyonunda, her çeşit yüzeyin dezenfeksiyonunda (çelik ve her nevi metal, PVC, ahşap, seramik), peynirin salamura suyunda dezenfektan ve koruyucu katkı olarak, taze sebze ve meyvelerin raf ömrünün uzatılmasında, deniz sularının tuzdan arındırılmasında (desalinating), doğal afetlerde şüpheli içme sularının arındırma ve dezenfeksiyonunda, kullanılmak üzere tamamen doğal olarak istiridye kabuğunun yüksek sıcaklıklarda inaktif atmosfer gazında işlenmesi ile elde edilmiş bir anti-bakteri ajanı, arındırıcı, desalinating maddesi, tarım ürünlerini arındırma maddesidir.

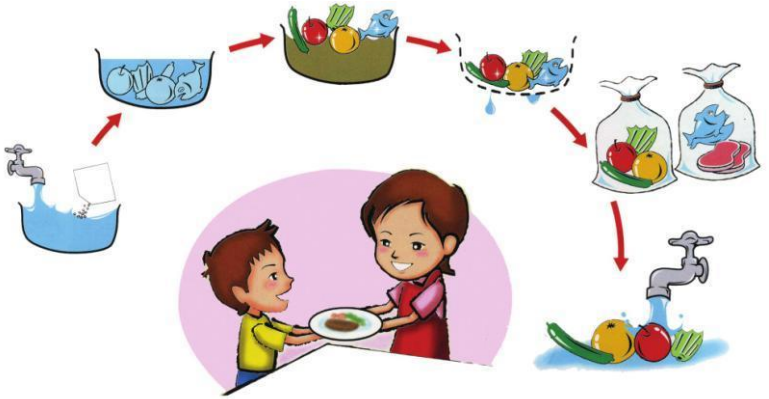


**HİJYEN GROUP**

**ENDÜSTRİYEL HİZMETLER VE  
PAZARLAMA SAN.TİC.**

# KULLANIM ALANLARI

- Taze sebze-meyve dezenfeksiyonunda
- Taze sebze-meyvelerin tarım ilaçlarının ve koruyucu kaplamalarının arındırılmasında
- Sebze-meyvelerin raf ömürlerinin arttırılmasında
- Kuru bakliyalardaki zirai kalıntıların arındırılmasında
- Yumurtaların dezenfeksiyonunda
- Et, tavuk, balık, midye, karides gibi gıdaların yüzeylerindeki mikroorganizmaların arındırılmasında
- Her çeşit mutfak ekipmanının dezenfeksiyonu
- Her çeşit yüzeyin dezenfeksiyon (çelik ve her nevi metal, pvc, ahşap, seramik vb.)
- Doğal afetlerde şüpheli içme-kullanma sularının dezenfeksiyonunda
- Deniz ve nehir sularının arıtılmasında
- Catering sektöründe
- Her türlü gıda üretimi ve hazırlıklarının yapıldığı imalathanelerde (Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, unlu mamüller, dondurulmuş sebze-meyve, restoran, fast-food vs)



- 1) 1 Litre suya 1 gr. Surfçera veya Vegisafe ilave ediniz.
- 2) Hazırladığınız solüsyona, arındırmak ve dezenfekte etmek istediğiniz sebze-meyve-et çeşitleri veya mutfak ekipmanlarını daldırınız.
- 3) Ürünü veya ürünleri 5-10 dakika solüsyon içinde bekletiniz.
- 4) Ürünü veya ürünleri süzünüz.
- 5) Tüketeceğiniz ürün veya ürünleri durulayıp yada durulamadan kullanınız.
- 6) Saklamak istediğiniz gıdaları durulamadan saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edebilirsiniz.

*surfcera*  
2008

Marka Değeri  
**VEGISAF**

- Zirai kimyasalların giderilmesi
- Koruyucu kaplamadan arındırılması
- Parazitlerin arındırılması
- *E. coli*, *Pseudomonas spp.*,  
*Salmonella spp.* vb. bakterilerden arındırılması  
(Besin zehirlenmesi ve ishale neden olan bakteriler)
- Çürümenin geciktirilmesi
- Raf ömrünün uzatılması



ENDÜSTRİYEL HİZMETLER VE  
PAZARLAMA SAN.TİC.