**OBJETIVO**

* + Asegurar la limpieza de los mangos para eliminar el polvo y resina que se encuentra de manera natural en este producto no se convierta en una fuente de contaminacion.

**PROCEDIMIENTO GENERAL**

* El agua utilizada para lavar los mangos es apta para este uso (REG-FUAGEM-5.2.2).
* El agua utilizada para el lavado de los mangos se trata con un desinfectante según lo indicado en el procedimiento de Control y Manejo de Agentes Microbianos en el Agua (POE-ANTIMICAG-5.2.6)
* La concentracion de los agentes antimicrobianos se registra, utilizando el Registro de Monitoreo de Concentracion de Desinfectante en el Agua (REG-CDA-5.2.7).

**PROCEDIMIENTOS DE LAVADO MEDIANTE TINA DE INMERSIÓN**

* Se sumerge el mango en una tina de agua y avanza mediante una corriente producida dentro de la tina hasta una serie de rodillos, tablas o bandas que lo retiran de la tina para posteriormente pasar a la etapa de selección.

**PROCEDIMIENTOS DE LAVADO MEDIANTE ASPERSIÓN**

* Se transporta el mango mediante una serie de rodillos donde es asperjado con una solución de agua con desinfectante para posteriormente pasar a la etapa de selección.