

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Brócoli



El brócoli tiene un ritmo de respiración más alto que cualquier otra fruta o verdura y tiene una vida muy corta después de su cosecha. El brócoli se debe enfriar a alrededor de 0° C, inmediatamente después de cosecharse, para proteger las flores apretadas y compactas. El brócoli que se ha preenfriado correctamente a 0° C se puede empaquetar de manera exitosa dentro de una funda para caja PEAKfresh, sin la necesidad de cubrir con hielo. Al usar PEAKfresh se evita gastar en hielo y el uso innecesario de costosas cajas enceradas.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha: 0° C (32° F) y 95% de humedad

Método de empaque

Se recomienda empaquetar en bolsas individuales o fundas para caja PEAKfresh. No se necesita hielo. No se necesita una caja encerada. El brócoli con flores muy apretadas y compactas se puede almacenar hasta por cuatro semanas en PEAKfresh. La bolsa debe doblarse en la parte superior, antes colocar la tapa de la caja de cartón. La refrigeración es esencial para almacenar y transportar el Brócoli. Se debe empaquetar seco y sin hojas. El recorte del tallo y las hojas debe hacerse con un cuchillo tratado con una solución de cloro para eliminar bacterias. Las bolsas que se usan para empaquetar ramilletes de brócoli deben tener orificios adicionales de 3 a 6 milímetros en los dobleces laterales, para aumentar la ventilación.

Temperaturas de almacenaje: 0° C (32° F) y 95% de humedad

Importante, Por Favor Lea:

Todas las recomendaciones para el uso de los productos PEAKfresh se ofrecen de buena fe y están basadas en experiencia probado de campo. El método de empaque, temperaturas de almacenaje y los niveles de humedad, el transporte y las condiciones del destino son factores que pueden afectar el desempeño de los productos PEAKfresh, por lo que no podemos aceptar ninguna responsabilidad por daños indirectos o resultantes. Recomendamos que los productos PEAKfresh se prueben bajo las condiciones locales antes de implementarlos en aplicaciones comerciales a gran escala.