

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Apio



El apio de buena calidad que no esté dañado, se puede almacenar por alrededor de 10 semanas con buen control de temperatura alrededor de 0° C (32° F) y altos niveles de humedad. El apio es sensible al etileno, y se marchitará rápidamente si se expone a bajos niveles de humedad y alta temperatura. El apio se puede preenfriar con aire forzado o hidro enfriamiento. El mantenimiento de la circulación de aire alrededor de las cajas que contengan apio es importante para evitar el sobrecalentamiento por el calor que produce la respiración.

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

Método de empaque

El apio se puede empacar en Fundas para cajas PEAKfresh que se doblan para cerrarse en la parte superior. El apio también se empaca en mangas individuales que se fabrican con película PEAKfresh que se sellan con un alambrito. El apio debe empacarse seco. Para uso doméstico y servicios alimenticios, los tallos de apio se mantendrán frescos y crujientes empacados en bolsas PEAKfresh selladas de 1 kg y 2kg. El apio está sujeto a dañarse por enfriamiento a temperaturas de -5° C (31° F).

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) 95% de humedad. Evite el daño por enfriamiento

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.