

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Calabacitas



Las calabacitas son muy susceptibles a dañarse después de la cosecha como resultado de la descomposición. El cuidado la higiene de los cuchillos que se usen para cosechar también es importante para reducir la descomposición. 7° C.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha:  
7° C (44° F) y 90% a 95% de humedad

### Método de empaque

Se recomienda empacar pequeñas cantidades de calabacitas, digamos hasta seis piezas, en bolsas individuales selladas de PEAKfresh. Para cantidades más grande de hasta 5kg, recomendamos usar fundas para cajas PEAKfresh sin sellarse. Para cantidades por encima de los 5kg recomendamos el uso de hojas sueltas de PEAKfresh al dondo de la caja y otra hoja en medio de las verduras para dividir las en dos capas y una hoja más (tres in total) hasta arriba de las verduras.

Temperaturas de almacenaje:  
7° C (44° F) y 90% a 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.*