

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Chícharos



Los chícharos y los chícharos chinos frescos requieren enfriarse inmediatamente después de la cosecha para mantener sus niveles de azúcar y su sabor. Hidro enfriamiento es el método preferido para reducir la temperatura después de la cosecha. El rápido enfriamiento después de la cosecha y mantener alta humedad mantendrá el color verde y evitará que se pongan amarillos.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) y 95% a 98% de humedad

Método de empaque

Los chícharos desprotegidos se pueden empacar en fundas para cajas de 5 y 10 kg que se cierran doblándolas en la parte superior. Los chícharos chinos que se reempacarán o se usarán para servicios alimenticios se almacenan mejor en bolsas PEAKfresh de 2 y 5 kg que se doblan en la parte superior para cerrarse. Es importante que los chícharos se empaquen sin ninguna humedad visible. No es buena idea secar los chícharos porque son muy sensibles a la pérdida de humedad.

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) y 95% a 98% 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.