

Guía de Empaque para Champiñones



Las setas que se ofrecen para la venta a granel en los supermercados son normalmente 2 a 3 días de edad cuando se muestra. Si se han almacenado a 0°C (32°F) desde la cosecha, tendrán una vida útil de unos dos días. Es importante no rociar champiñones con aerosoles para áreas de producción. para evitar la acumulación excesiva de humedad. Exposición al aire seco deshidratará rápidamente los champiñones.

Champiñones húmedos envasados en las bolsas de plástico generalmente se vuelven viscosas y desarrollan malos olores. Nuevo Champiñones cosechados envasados en PEAKfresh a 0°C (32°F) se mantendrá bien durante unos 3 a 4 días si se mantiene a 0°C (32°F). los posibilidades de cambios de temperatura y el nivel de humedad acumular restringir cualquier recomendación para que los hongos sean empaquetado en bolsas PEAKfresh en los puntos de venta. Para los cultivadores, nuestra recomendación es que se coloque una hoja de película PEAKfresh en la parte superior de una caja abierta de champiñones para mantener la humedad. El almacenamiento de setas en casa en una bolsa PEAKfresh se puede ampliar envolviendo los champiñones en un papel de cocina por dentro la bolsa PEAKfresh.

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

Método de embalaje: Como se describió

Temperaturas de almacenamiento: 0° C (32° F) de temperatura y 95% humedad. El almacenamiento no debe exceder los 5 días

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.