

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Chirivía



Las chirivías de buena calidad se pueden almacenar hasta por seis meses a 0° C. Sólo las raíces sanas y de buena calidad se pueden almacenar. Las raíces de chirivía que estén amarillentas o que se hayan cortado durante la cosecha no deben considerarse para almacenarlas a largo plazo. Las raíces de baja calidad se descomponen rápidamente y se ponen cafés o amarillas como resultado de la oxidación. El problema más grande del almacenamiento es evitar que se marchiten las raíces. Las chirivías descubiertas

tienen una vida de almacenamiento muy corta. Es posible almacenar chirivías recién cortadas en fundas para contenedores PEAKfresh con perforaciones de ventilación en la base.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) y 98% a 100% de humedad relativa.

Método de empaque

Las chirivías de buena calidad que se han preenfriado adecuadamente deben empacarse en fundas para cajas PEAKfresh dobladas para cerrarse en la parte superior. La caja debe tener perforaciones de ventilación pero no necesariamente estar encerada. Se pueden almacenar en bolsas de 1kg y 2kg para uso doméstico y servicios alimenticios. Para evitar daño por enfriamiento no las almacene por debajo de 1° C (33° F) por ningún período de tiempo.

Temperaturas de almacenaje

0° C (32° F) y 98% a 100% de humedad relativa

Importante, Por Favor Lea:

Todas las recomendaciones para el uso de los productos PEAKfresh se ofrecen de buena fe y están basadas en experiencia probada 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.