

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Pimientos



Existen numerosos colores de pimientos, que van del rojo y chocolate, al verde y amarillo. La época de la cosecha generalmente está relacionada con la variedad que se esté cultivando, pero normalmente es cuando la fruta verde se empieza a madurar. Los pimientos están sujetos a severos daños por enfriamiento cuando se almacenan por debajo de los 7°C (44°F). Es posible almacenar pimientos por más de tres semanas si se le pone mucha atención a la calidad, al manejo después de la cosecha y particularmente al control de la temperatura. Es muy importante preenfriar los pimientos rápidamente después de su cosecha a una temperatura en el rango de 7 a 10°C (44 - 50°F) pero no por debajo de los 7°C (44°F).

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

### Método de empaque

Pequeñas cantidades de pimientos se pueden almacenar exitosamente en bolsas individuales sellada PEAKfresh. Cantidades de pimientos de hasta 5kg se pueden almacenar en fundas para cajas PEAKfresh que no estén selladas, sino sólo dobladas en la parte superior. No almacene los pimientos con manzanas, peras u otras frutas o verduras que produzcan mucho etileno.

Temperaturas de almacenaje  
7°C (44°F) y 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.*