

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Espinaca



Las espinacas y las acelgas son muy perecederas y se deterioran rápidamente a altas temperaturas. Ambas verduras son sensibles a dañarse por etileno que causa que las hojas se pongan amarillas. El mejor método para reducir la temperatura después de la cosecha es el hidro enfriado; sin embargo, estas verduras no deben almacenarse en PEAKfresh si están húmedas.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) y 95% a 100% de humedad relativa

Método de empaque

Las espinacas y las acelgas se pueden almacenar secas en fundas para cajas PEAKfresh que se doblan en la parte superior para cerrarse. Para pequeñas cantidades de ambas verduras, lo mejor es almacenarlas en bolsas PEAKfresh y sellarlas con una cinta plástica. Mantener la refrigeración es crítico para la frescura. El periodo de almacenamiento no debe extenderse por más de tres semanas.

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) y 90% a 95% 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.