

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Cebollín



Es difícil almacenar cantidades comerciales de cebollín por más de unos cuantos días, a menos que se mantengan en refrigeración. El cebollín pierde humedad rápidamente a temperaturas por encima de los 5° C; las hojas se ponen amarillas y se empiezan a descomponer rápidamente. Es posible almacenar el cebollín de tres a cuatro semanas a temperaturas de 0° C (32° F) si es que se puede prevenir la pérdida de humedad. Empacar en bolsas de película de polietileno ayuda para prevenir la pérdida de humedad.

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

### Método de empaque

Empaque el cebollín preenfriado en fundas para cajas PEAKfresh doblando la parte superior para cerrarlas. Es importante preenfriar el cebollín antes de empacarlo y quitar el exceso de humedad que resulte de lavarlo. Es posible almacenar cebollín más de tres o cuatro semanas y recomendamos que el producto se examine cuidadosamente antes de extender el almacenaje por más de cuatro semanas. Precaución, el punto de congelación del cebollín es de aproximadamente -1° C. Preste particular atención al control de la temperatura para evitar que se dañe.

### Temperaturas de almacenaje

0° C (32° F) 95% a 100% 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.*