

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Lichi



El periodo de almacenamiento de los lichis frescos se limita a entre cuatro y ocho semanas. Cuando el color de la cáscara cambia a un café rojizo oscuro, ha comenzado el proceso de descomposición. La aplicación de empaques de película de plástico mejora el tiempo de almacenamiento porque mantiene altos niveles de humedad que reducen el ritmo de reseca y la alta humedad también ofrece un grado de protección contra los daños por enfriamiento.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha  
5° C y 95% de humedad

### Método de empaque

Recomendamos que la fruta de buena calidad se empaque en fundas para cajas PEAKfresh, ya sea de 5kg o 10kg y que se doblen en la parte de arriba para cerrarse. Esta aplicación asegura altos niveles de humedad. La fruta que se va a empacar debe estar debidamente preenfriada y seca.

Temperaturas de almacenaje  
5° C 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 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.*