

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Cerezas



Existen dos objetivos al empaquetar cerezas. El primero es mantener los tallos verdes y el segundo es mantener un alto nivel de floración natural en la superficie de la fruta. Existen numerosos tipos de diferentes cajas que se usan para empaquetar cerezas, y van de 5kg hasta 20kg.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha

Es esencial que las cerezas se preenfrien a alrededor de 0° C (32° F) 90 a 95% de humedad inmediatamente después de la cosecha

Método de empaque

Recomendamos que las cerezas preenfriadas se empaquen usando fundas para caja PEAKfresh. Es importante que las cerezas se preenfrien a alrededor de 0° C (32° F) antes de empaquetarlas. La parte superior de la funda para caja debe doblarse antes de colocar la tapa de la caja. Un método alternativo para empaquetar cerezas es usar hojas de película PEAKfresh. Nuestra recomendación para el uso de las hojas PEAKfresh es cortarlas a la medida exacta de la abertura de la caja y colocarlas hasta el fondo, otra hoja del mismo tamaño a la mitad de la caja para dividir la fruta en dos capas, y otra hoja hasta arriba de la caja. Cuando se usa una cubierta visible de plástico, se logra una presentación muy agradable. Para ello, se usan dos hojas de PEAKfresh traslapadas al centro de la abertura de la tapa que se separan para ofrecer un atractivo borde de plástico verde al filo de la abertura para enmarcar las cerezas almacenadas. Este método para empaquetar usando PEAKfresh mantiene un alto nivel de humedad, evitando que la fruta se reseque y manteniendo tallos verdes. Las cerezas que se empaquetan usando este método se han podido almacenar por periodos de más de 6 semanas. De otra manera, se recomiendan ampliamente las fundas para cajas PEAKfresh.

Temperaturas de almacenaje

Alrededor de 0° C (32° F). Tan pronto como las cajas de cerezas se saquen de la cámara de enfriamiento, y particularmente cuando se haya usado una funda para caja, esta debe abrirse en la parte superior.

*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.*