

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Perejil y Hierbas



El perejil se puede mantener fresco por varias semanas en manojos empacándolo en bolsas selladas PEAKfresh. La mayoría de las hierbas que se han preenfriado apropiadamente después de la cosecha se pueden almacenar exitosamente en bolsas selladas PEAKfresh. El perejil en particular, disfruta volúmenes iguales de oxígeno y dióxido de carbono (alrededor de 10% y prospera en un ambiente de alta humedad).

Temperaturas recomendadas después de la cosecha  
Entre 0° y 5° C (32° y 42° F) y 90 a 95% de humedad

### Método de empaque

Recomendamos empacar manojos separados de hierbas en bolsas selladas PEAKfresh. Para empaques comerciales de diez o más manojos, los manojos se deben empacar sueltos en fundas para cajas PEAKfresh sin sellarlos. Las hierbas recién cortadas deben lavarse y luego colocarse en estantes de alambre, o superficies similares, en una cámara fría, de preferencia toda la noche para deshacerse de l exceso de humedad antes de empacarlas en PEAKfresh. Las hierbas para venta al público deben empacarse en bolsas Duo (Duobags).

### Temperaturas de almacenaje

0° C a 5° C (32° a 42° F) y 90 a 95% de humedad

Para evitar estrés, es importante preenfriar adecuadamente las hierbas recién cortadas antes de empacarlas.

### *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 almacenje 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 anted de implementarlos en aplicaciones comerciales a gran escala.*