

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Mesclun



Mesclun es una mezcla de hojas de diferentes lechugas, con un poco de Endibia y posiblemente también un poco de flores comestibles que le dan a la mezcla vida y color. Las hojas de lechuga se cortan o se maduran en trozos del tamaño de un bocado. Usar lechuga que se ha dañado por el manejo o por el clima y donde las hojas exteriores se han quitado o destruido para dejar el corazón, contribuye a reducir el desperdicio de productos frescos que no se pueden mercadear debido a su calidad.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha  
0° C. Humedad después de la cosecha 90% a 95%

### Método de empaque

El mesclun necesita empacarse seco. La mayoría de los productores de mesclun preparan la mezcla sin lavar primero la lechuga y dependen del consumidor para lavar el producto antes de su consumo. Esto es aceptable siempre y cuando no exista la menor posibilidad de que la tierra, la mugre o materias externas del medio de cultivo estén presentes en la mezcla. Si es necesario lavar las hojas antes de empacarlas, entonces recomendamos secarlas con centrifugación y mantenerlas toda la noche en una cámara fría para eliminar el exceso de humedad, antes de trozar las hojas para hacer el mesclun. Es importante que cualquier exceso de humedad se elimine antes de trozar y empacar la lechuga para eliminar la posibilidad de que se desarrolle baba en las hojas más delicadas. Empaque la mezcla fría en bolsas PEAKfresh doble la parte superior para cerrarla.

### Temperaturas de almacenaje

0° C para almacenaje extendido de 14 días

De preferencia exhibase para su venta en refrigeración. Si no se refrigera, la calidad se deteriora rápidamente después de 10 horas.

### *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.*