

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Nabo



Los nabos maduros de buena calidad se pueden almacenar bien hasta por cinco meses en PEAKfresh. Los nabos que se han dañado durante la cosecha y tienen cortes en la superficie no deben considerarse para almacenamiento a largo plazo. A temperaturas por encima de los 5° C (40° F) los nabos están sujetos a la descomposición. Los nabos deben almacenarse quitándoles la parte superior. Es posible almacenarlos inmediatamente después de la cosecha en fundas para contenedores PEAKfresh. Un suministro adecuado de ventilación de aire es esencial.

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

Método de empaque

Los nabos de buena calidad que se han preenfriado adecuadamente, se empaquetan secos en fundas para cajas PEAKfresh, que se doblan en la parte superior para cerrarse. La caja debe tener perforaciones de ventilación pero no necesariamente estar enceradas. Para evitar la descomposición, no almacene los nabos a temperaturas por encima de los 5° C (40° F) manteniendo buena ventilación de aire durante su almacenamiento en cajas.

Temperaturas de almacenaje: 0° C (32° F) 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.