

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Tomates



Los tomates generalmente se cosechan en dos intervalos. Verde pre-maduro y maduro de color rojo. Los tomates verdes pre-maduros se madurarán lentamente cuando se almacenen en bolsas PEAKfresh a temperaturas de entre 18° y 20° C con 90% de humedad. Los tomates verdes no se deben de almacenar por debajo de los 13° C. Los tomates maduros se pueden almacenar en pequeñas cantidades en bolsas individuales PEAKfresh bien selladas, o en fundas para cajas de hasta 10kg. Los empaques que excedan 10kg deberán usar hoja PEAKfresh en las partes superior e inferior de la caja, permitiendo que los orificios de ventilación de la caja permanezcan abiertos.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha

Tomates verdes pre-maduros: 13° C (54° F) y 90 a 95% de humedad

Tomates rojos maduros: 7° C (44° F) y 90 a 95% de humedad

Método de empaque

Como se menciona arriba, asegurándose que la fruta esté preenfriada y que no tenga daño aparente en la superficie. Los tomates verdes pre-maduros se pueden almacenar de 2 a 4 semanas y los tomates rojos ya maduros hasta por 7 días.

Temperaturas de almacenaje

Verdes pre-maduros, no por debajo de 13° C (54° F) y 90 a 95% de humedad

Rojos maduros, no por debajo de 7° C (44° F) y 90 a 95% 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 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.*