



View Fresh MA Bolsa - Ficha De Producto

Tecnología de Atmósfera Modificada

| View Fresh | & | Características de la Bolsa/Detalles |
|--|---|--|
| Inventada en 1992 | = | Enviada por muchos y copiado por pocos |
| Material: Resina, Polímeros y Aditivos | = | Alta claridad, bolsa de polietileno de baja densidad |
| Grado Alimenticio y Garantía Continua | = | Cumple con U.S. Federal Food, Drug and Cosmetic Act y todas las regulaciones de aditivos de alimentos. Cumple con FDA Regulación 21, CFR 177.1600, etc. |
| Fondo de la Bolsa | = | Sellado con calor y tiene escuadras |
| Temperatura de Sello | = | Aproximadamente 120°C |
| Resultados del uso Correcto de la Bolsa | = | Retención de firmeza, hidratación y color pedicelo |
| Benéfico del Consumidor al usa la Bolsa | = | Reducción en el uso de químicos al usar casas de embalajes. |
| Duración de Uso | = | 35 a 45 días (hasta 60 días a temperatura controlada de 32°F / 0°C) en almacenamiento y transporte |
| Cierre de la Bolsa† | = | Sellado con calor por maquina |
| Atmósfera Interior | = | O ₂ : 9% — 15% & CO ₂ : 5% — 12% |
| La Humedad en la Bolsa al Empacar | = | Un poco de humedad en la fruta se prefiere para evitar que la fruta de transpiración de agua por si mismo y para evitar que se ponga blanda. La bolsa mantiene optima humedad para mantener la fruta firma y hidratada. |
| Temperatura Interna de Pulpa al Empacar | = | 36°F — 42°F; 2.2°C — 5.5°C es ideal. Se recomienda el uso de enfriadores de aire forzado (Fan Coolers) después del empaque de frutas con mayor temperatura interna para reducir la respiración y prevenir pudrición. |
| Temperatura de Pulpa después de Sellar†† | = | Se recomienda baja la temperatura de la pulpa a 32°F / 0°C lo antes posible después de sellar la bolsa para evitar los organismos de pudrición y para preservar la fruta. |
| BRIX | = | 16 to 17 Minima Sugerida |
| Ventiladores de Presión / Temperatura | = | Aproximadamente .3mm ² a .5mm ² |
| Proceso de Embalaje††† | = | Activo y Pasivo. Aspirar e inyectar gases es un proceso común de embalajes para la conservación de frutas. La Bolsa View Fresh tiene ambas funciones dando a la persona que embala la opción de utilizar el proceso Activo o Pasivo. |
| Tipos de Bolsa | | Medidas de Bolsa |
| View Fresh "B" Bolsa | = | 18.5 x 12 x 21 inches / 47 x 30.4 x 53.3 cm. <i>Para Caja 5 Kilogramo</i> |
| View Fresh 2.5Kg Bolsa | = | 11.5 x 10.5 x 19 inches / 29.2 x 26.6 x 48.3cm. <i>Para Caja de 2.0 a 2.5 Kilogramo</i> |
| View Fresh "D" Bolsa | = | 23 x 17 x 28inches / 58.4 x 43.2 x 71.1cm. <i>Para caja de 7 to 10 Kilogramo</i> |

La información arriba debe ser utilizada como una guía. Usos específicos y la funcionalidad de la bolsa se deja a la casa de embalaje para decidir. View Fresh pueden asistir en ensayos especiales como un servicio post-venta a petición de la empacadora.

† La bolsa debe ser sellada con calor para asegurar el funcionamiento correcto y optimo desempeño.

†† La bolsa debe ser abierta de inmediato después de romper la cadena de frío.

††† El desempeño de la bolsa puede ser alterado por variaciones en la calidad de fruta, proceso de embalaje y control de temperatura.