



View Fresh MA Bolsa - Ficha De Producto

Tecnología de Atmósfera Modificada



View Fresh	&	Características de la Bolsa/Detalles
View Fresh Bolsa Inventada en 1992	=	Envidiada 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 y hidratación, Preservación de fruta buena.
Benéfico del Consumidor al usa la Bolsa	=	Reducción en el uso de químicos al usar casas de embalajes.
Duración de Uso	=	60 a 120 días (temperatura controlada de 32°F / 0°C) en almacenamiento y transporte. (Depende en Fruta Calidad)
Cierre de la Bolsa†	=	Sellado con calor por maquina
Atmósfera Interior	=	O ₂ : 10% — 15% & CO ₂ : 4% — 9%
La Humedad en la Bolsa al Empacar	=	Se recomienda sellar la bolsa con calor y con mínimo humedad dentro la bolsa.
Temperatura Interna de Pulpa al Empacar	=	32°F — 45°F; 0°C — 7.2°C. Se recomienda el uso de enfriadores de aire forzado (Fan Coolers) después del empaque de frutas con mayor temperatura interna para reducir la respiración, temperatura de pulpa 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	=	6 to 8 Minima Sugerida para largo almacenamiento
Ventiladores de Presión / Temperatura	=	Aproximadamente .3mm ² a .5mm ²
Proceso de Embalaje†††	=	Pasivo. Llene la bolsa con fruta, doble la bolsa de manera que poco de aire se encuentra dentro la bolsa (evitando un gran burbuja de aire), sellar la bolsa con calor. Coloque la fruta en almacenamiento de frio/enfriadores.
Tipos de Bolsa		Medidas de Bolsa
View Fresh Kiwi Bag		= 23 x 17 x 28 inches / 58 x 43 x 71cm. Para Caja de 10Kilos / 30 x 50 x 15 Embalaje Granel

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.



DIVULGACIÓN Y INFORMACIÓN IMPORTANTE

Para lograr el máximo efecto y beneficios de la bolsa View Fresh atmósfera modificada (MA), las siguientes directivas y directrices deben ser leídas, entendido y seguido.

- 1** NO modificar, cambiar o alterar en modo alguno la View Fresh MA bolsa.
- 2** La View Fresh MA bolsa debe ser completa y correctamente sellada con calor ***. Una máquina de sellado térmico es necesario para asegurar el cierre adecuado de la bolsa. Un buen sello ayuda a generar y mantener el ambiente ideal dentro la bolsa. (***) NOTA --- View Fresh bolsas utilizadas para los envíos aéreos NO DEBE SER SELLADO CON CALOR.)
- 3** La bolsa View Fresh MA alarga la vida post cosecha de la fruta al conservarla en la condición en que fue empacada por un periodo de tiempo determinado (La bolsas View Fresh no aumentan o disminuyen problemas asociados a 'pitting'). Una cosecha adecuada, empaque, y métodos de gestión de la cadena de frío deben respetarse estrictamente. Las bolsas View Fresh MA no mejoran la calidad o la condición de su fruta procesada incorrectamente. Una vez que las cajas se retiren o se produzca un corte de la cadena de frío, las bolsas deben abrirse de forma inmediata.
- 4** Para el uso de bolsas View Fresh MA en embarques marítimos se recomienda:
NO usar contenedores herméticos (por ejemplo contenedores de atmósfera controlada) que no están bien ventiladas. Contenedores incorrectamente ventilados puede dar lugar al arribo en destino a fruta con mal gusto y mal olor. Una configuración adecuada de su ventilación puede variar dependiendo de la empresa de contenedores. El ajuste de la ventilación adecuada debe ser una elección de cada cliente a decidir. (NOTA: Las compañías navieras están construyendo nuevos contenedores con un mejor aislamiento y sellos herméticos. Esto afecta el rendimiento de la bolsa View Fresh MA. Sin una ventilación adecuada, la fruta puede consumir todo el oxígeno en el contenedor produciendo condiciones anaeróbicas y dando como resultados un producto de mala condición. (Las bolsas View Fresh MA están diseñados para interactuar con un 21% de oxígeno en el ambiente.)

Siguiendo estas directivas y directrices, esperamos que para mitigar el error humano, mantener los resultados consistentes, y ofrecer un producto de calidad. Por favor, contacte con su View Fresh representante con cualquier pregunta o preocupación.

(View Fresh, Orchard View Farms, y sus representantes son indemnizados y considerado inofensivo y no asumimos ninguna responsabilidad por cualquier pérdida de ingresos o beneficios derivados del embalaje de la fruta de mala calidad, y / o manejo inadecuado de la cadena de frío, impropio de sellado de la View Fresh MA bolsa, el manejo inadecuado de la fruta durante la cosecha, procesamiento y embalaje, el transporte inadecuado de frutas; y, un manejo inadecuado y / o almacenamiento de la bolsa)