



推奨される保管条件

5640 River Road

Oakdale, CA 95361

電話:(209)847-1367

ファックス:(209)847-6806

保管条件

すべての食品同様、乾燥フルーツおよびナッツにとって保管条件は日持ちを向上させ、害虫を防ぐ上で極めて重要です。

保管庫は定期的に清掃し、管理してください。ドライフルーツおよびナッツは匂いの強いものと一緒に保存しないでください。

アンモニア冷媒を使った倉庫での保管は避けてください。アンモニアヒュームはドライフルーツやナッツの急激な劣化を引き起こす恐れがあります。

害虫やネズミを防ぐための防虫防鼠計画を実施してください。すべての食品は壁から離して保管し、清掃や防虫防鼠処置の作業のスペースを確保してください。一部の貯穀害虫は45°F/7°C以上でも活動することに留意してください。

クルミ

クルミの消費期限は一般に製造から12ヶ月とされています。この期間の長さは食品をどのように保管し、扱うかによって大きく影響されます。

推奨される保管条件は 32-38°F/0-3°C、相対湿度60%です。極端な温度変動は避けて下さい。10°F/5°C 以上の急激な温度変化によりクルミの油浮きが早くなる可能性があります。油浮きが始めると、使用期限は短くなります。

剥きあるいは殻付きクルミを冷蔵状態から市場に出す場合、以下の要領で移動することを推奨します：

- 冷蔵 (32-38°F/0-3°C) 状態から
- 中間保管へ移動して 5-7 日 (45-50°F/7-10°C)
- その後室温へ移動

これによりテンペリング(ゆっくりとした均一な温度調整)が行われ、油浮きの可能性を低減できます。

小売商品の場合、長時間直射日光に当てないようにしてください。カーネルの色が濃くなり、品質の安定性が損なわれます。

提供: Derco Foods。Derco Foodsについての詳細は、www.dercofoods.comをご覧ください。