



5640 River Road
Oakdale, CA 95361
电话: (209)847-1367
传真: (209)847-6806

建议贮存条件



贮存条件

和所有食用产品一样，在最大限度地延长其保质期以及防范虫害方面，水果干和坚果的贮存条件至关重要。

应当定期清洁并监控库房。水果干和坚果在贮存时应该远离任何具有强烈气味的物品。

由于氨气可使水果干和坚果产品迅速变质，应当避免在采用氨制冷的库房内贮存。

为了防范和消除昆虫及啮齿动物，必须建立起害虫防控制度。所有食品在堆放时应当离开墙壁一定距离，为执行清洁及害虫防治规程留出一些步行空间。务必记住，一些仓库害虫在 45°F/7°C 以上仍然很活跃。

核桃

通常认为核桃的失效日期是生产日期以后 12 个月。核桃的贮存和处理方法会显著影响其失效日期。

建议在温度为 32-38°F/0-3°C、相对湿度为 60% 的条件下贮存。避免温度剧烈波动，温度波动达到 10°F/5°C 或者更大可使核桃内的核桃油更加容易流动。如果核桃油开始流动，保持期将受到影响。

如果要将去壳核桃或带壳核桃从冷库中取出在市场上销售，最后按照下面的程序来搬运它们：

- 从冷库 (32-38°F/0-3°C)
- 转到中转仓库中贮存 (45-50°F/7-10°C) 5-7 天
- 再在环境温度/室温下贮存

这些程序考虑到了调温（缓慢、平稳的温度调节），并且降低了核桃油流动的可能性。

对于零售货物，避免长时间阳光暴晒。长时间阳光暴晒通常会使核桃仁变黑并且降低其稳定性。

由 Dero Foods 公司提供。有关 Dero Foods 公司的详细信息，请登录 www.derofoods.com