

SANCOPACK®

PROTECTIVE PACKAGING SOLUTIONS

Giải pháp xử lý nhãn



Làm sạch khu vực đóng gói



Nhãn được thu hoạch tại vườn



Xử lý nhãn

- Nhãn dễ bị nhiễm nấm và vi khuẩn. Giải pháp là ngâm trong dung dịch Kadozan (pha loãng 300X) và trong Natacoat (5000X). Ngoài ra, nhãn thường bị hóa nâu do enzyme polyphenoloxidase (PPO), nhưng có thể dùng acid xử lý, Kadozan là giải pháp thích hợp nhất để ngăn ngừa hóa nâu, do đó nồng độ Kadozan pha loãng 100X kết hợp Natacoat (5000X) để chống hóa nâu và diệt nấm hiệu quả.

Nhãn đóng vào các rổ nhựa



- **Nhãn Việt Nam khi xuất khẩu nhãn sang Nhật, Tung Quốc, phải được đóng gói trong các túi lưới. Mỗi túi lưới sẽ có các trọng lượng khác nhau, gồm túi 2kg, 5kg và túi 10kg.**
- Bên ngoài túi lưới có thể là giỏ nhựa cứng hoặc các túi lưới sẽ được đóng trực tiếp vào thùng carton.
- Sau khi làm khô, bảo quản và vận chuyển ở 0-4°C, thời gian bảo quản nhãn có thể lên đến trên 30 ngày.