5640 River Road
Oakdale, CA 95361 USA
Telefono: (209)847-1367
Fax: (209)847-6806

Condizioni di conservazione consigliate

Condizioni di conservazione

Come per tutti i prodotti alimentari, le condizioni di conservazione della frutta secca e dei prodotti in guscio sono della massima importanza per ottimizzare la durata di conservazione e per proteggere dalle infestazioni di insetti.

Il magazzino deve essere pulito e monitorato regolarmente. La frutta secca e i prodotti in guscio devono essere conservati lontano da ogni prodotto che possa esalare odori o profumi pungenti.

Evitare la conservazione in magazzini raffreddati ad ammoniaca per impedire che le esalazioni di ammoniaca deteriorino rapidamente la frutta secca e i prodotti in guscio.

Adottare un regime di controllo degli animali nocivi per prevenire ed eliminare insetti e roditori. Impilare tutti i prodotti alimentari evitando di ammassarli contro le pareti e lasciare uno spazio utile che consenta il passaggio di una persona per le operazioni di pulizia e prevenzione delle infestazioni. Ricordare che alcuni degli insetti che infestano i magazzini restano attivi anche a temperature superiori a 7°C.

Noci

La data di scadenza delle noci è a 12 mesi dalla data di produzione. La durata di conservazione della merce risente notevolmente delle modalità adottate per la conservazione e la movimentazione del prodotto.

Le condizioni di conservazione a magazzino consigliate sono temperature comprese tra 0°C e 3°C con umidità relativa del 60%. Evitare fluttuazioni estreme della temperatura poiché variazioni uguali o maggiori di 5°C possono accelerare il flusso dell'olio nelle noci. Una volta avviato il flusso, la durata di conservazione risulta compromessa.

Quando le noci in guscio o sgusciate lasciano il magazzino al freddo per essere immesse sul mercato, è consigliabile movimentarle nel modo seguente:

- Dal magazzino freddo (0°C - 3°C)
- Al magazzino intermedio per 5-7 giorni (7°C - 10°C)
- Alla temperatura ambiente

Ciò permette il "rinvenimento" (il lento e uniforme stabilizzarsi alle temperature) e riduce la probabilità di movimento dell'olio.

Per merci al dettaglio, evitare la prolungata esposizione alla luce diretta del sole che tende a scurire i gherigli riducendone la stabilità.