



CONDICIONES DE TRANSPORTE FRIGORÍFICO FRUTA Y VERDURA

Producto	Temperatura (°C)	Humedad Relativa (%)	Ventilación (m³/h)	Vida útil (semanas)
Manzanas	0 a 4	90-95	15-25	12-24
Peras	-1 a 0	90-95	15-25	8-16
Plátano	13 a 14	85-95	25-40	2-4
Uvas	-1 a 1	90-95	10-20	4-8
Kiwis	0 a 0,5	90-95	15-20	8-20
Cítricos	4 a 8	85-90	15-25	8-12
Aguacate	4 a 6	85-90	25-40	2-4
Piña	7 a 10	85-90	20-40	2-4
Mango	10 a 12	85-90	15-25	2-4
Plátano macho	12 a 14	85-90	20-40	2-4
Yuca	12 a 14	85-90	10-15	3-5
Ñame	12 a 15	85-90	10-15	3-5
Tomate	8 a 12	85-90	15-25	2-4
Pimiento	8 a 10	90-95	15-25	2-4
Zanahoria	0 a 2	95-98	10-15	12-16
Lechuga	0 a 1	95-98	10-15	1-2
Brócoli	0 a 1	95-98	10-15	2-3
Coliflor	0 a 1	95-98	10-15	2-3
Cebolla	0 a 2	65-75	15-25	12-24
Ajo	0 a 2	65-75	10-15	24-32
Melón	4 a 6	85-90	15-25	2-4
Sandía	4 a 6	85-90	15-25	2-3
Patatas	4 a 8	85-95	10-15	12-24
Patatas nuevas	8 a 10	90-95	15-25	2-4