CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

Chuối tươi Cavendish xuất khẩu

ỨNG DỤNG VÀ LỰA CHỌN

Chọn theo độ già, cỡ ngón, nải/cluster và kế hoạch làm chín tại nơi nhận. Codex nêu mức tối thiểu hình học; hợp đồng có thể yêu cầu cỡ lớn hơn. Kho lạnh và phòng làm chín có nhiệt độ vận hành khác nhau, không dùng lẫn hai dải.

Lĩnh vực	Sử dụng để làm gì	Cách lựa chọn
Bán lẻ trái tươi	Làm chín rồi phân phối	Chọn màu vỏ và tốc độ bán
Đầu mối nhập khẩu	Nhận xanh già, tổ chức làm chín	Đối chiếu tuyến vận chuyển và kho nhận
Bữa sáng / dịch vụ ăn uống	Ăn trực tiếp hoặc phối ngũ cốc	Lập kế hoạch chín theo lịch sử dụng
Đồ uống	Sinh tố, đồ uống phối chuối	Chọn độ chín và độ ngọt
Làm bánh / chế biến	Nghiền, cắt, phối công thức	Phân biệt nguyên liệu chế biến với chuẩn trái tươi xanh

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 205-1997, chuối; bản sửa đổi 2005

CHỌN THEO MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

Chuỗi lạnh đúng. Độ chín đúng thời điểm bán.

Đối chiếu yêu cầu sử dụng, quy cách và điều kiện giao nhận trước khi xác lập đơn hàng. Với ứng dụng có yêu cầu an toàn riêng, hồ sơ thiết kế và hướng dẫn của nhà sản xuất là căn cứ áp dụng.

Nguồn: Adel A. Kader - UC Davis, Banana (Cavendish), hướng dẫn sau thu hoạch