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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Nhận diện và cấu hình vật liệu

Mã SKU	Nhận diện
IVN-PF-C-03	Chuối tươi Cavendish xuất khẩu

2. Thông số định lượng và cơ sở áp dụng

Chỉ tiêu	Giá trị	Đơn vị	Phạm vi / điều kiện
Nhóm chuối	Musa spp., nhóm AAA / Cavendish	-	Chuối tráng miệng xanh theo Codex
Chiều dài ngón tối thiểu	14	cm	Đo theo đường cong ngoài theo Codex
Bề ngang tối thiểu	2,7	cm	Mặt cắt giữa các cạnh theo Codex
Nhiệt độ lưu kho / vận chuyển xanh	13-14	°C	UC Davis
Độ ẩm tương đối	90-95	% RH	UC Davis
Nhiệt độ làm chín	15-20	°C	Trong phòng chuyên dụng; UC Davis
Ethylene làm chín tham khảo	100-150	ppm	Theo hướng dẫn UC Davis; không áp cho container vận chuyển
Thời gian xử lý ethylene	24-48	giờ	Quy trình phòng làm chín tham khảo
CO_2 trong phòng làm chín	< 1	% thể tích	UC Davis; hạn chế cản trở tác động ethylene
Cơ sở biến đổi thành phần	Tinh bột chuyển thành đường khi chín	-	Ghi màu vỏ/độ chín khi phân tích dinh dưỡng

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

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

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

3. Đặc tính cơ lý và ý nghĩa 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.

NHIỆT ĐỘ VẬN HÀNH THAM KHẢO (°C)



Hai công đoạn khác nhau. UC Davis; không phải biểu đồ tuổi thọ bảo quản.

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

4. Bảo quản và điều kiện đặc biệt

Yếu tố	Yêu cầu / cách áp dụng
Chuỗi lạnh	Giám sát 13-14 °C và thông khí phù hợp; tránh điểm lạnh cục bộ.
Chống dập	Bố trí đệm, thùng và xếp kiện; không ép vào cạnh ngón.
Làm chín	Phòng chuyên dụng, đo khí và tuân thủ an toàn vận hành thiết bị.
Kiểm dịch	Mã vùng trồng, cơ sở đóng gói và hồ sơ theo thị trường áp dụng.

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

Phạm vi dữ liệu: thông số hãng, tiêu chuẩn, quy cách tham chiếu và giá trị tính toán được ghi riêng tại từng dòng. Kết quả kiểm nghiệm hoặc chứng chỉ lô được quản lý theo lô hàng.