

Le rôle de l'EMBALLAGE & de la PALETTISATION contre les MDC : LIMITER LES MEURTRISSURES ET ANTICIPER UNE BONNE DESCENTE EN FROID

① Contrôle / prérequis à la réception du colis

- ❑ Des bouquets secs avant emballage → **PAS D'EAU DANS LE CARTON** :
- ❑ Des bouquets épistillés → **PAS DE PISTILS DANS LE CARTON**
- ❑ Porter des gants à l'emballage → Eviter blessures sur la peau du fruit



② Emballage

- ❑ Emballage **avec cales** → Anticiper un meilleur refroidissement des colis dans le container (bonne circulation de l'air dans le carton et refroidissement rapide des couronnes).
- ❑ Bien tirer le **pad** → Eviter les blessures de pointe entre les fruits de la 3^{ème} et 4^{ème} rangée.
- ❑ Emballage des fruits **avec soin** → Pas de meurtrissures ou écrasement des couronnes
- ❑ Emballage des fruits en **respectant le patron d'emballage** → Pas de colis bombés et risques de meurtrissures
- ❑ Fermer correctement le **Banavac** → cf AFFICHE BANAVAC



③ Mise en froid

- ❑ Vérifier le **bon fonctionnement** du système de **refroidissement** du conteneur
- ❑ Respecter le **délai de 24h** entre la coupe et la mise en froid des colis
- ❑ Tous les colis doivent être mis en froid en fin de journée de production (même palette incomplète)



Meurtrissures
d'emballage
en vert à
l'arrivée