



# PRODUCE TEMPERATURE & STORAGE GUIDE

	STORAGE WINDOW	IDEAL TEMP	IDEAL STORAGE LOCATION	SECOND LOCATION	GASSED PRODUCT
Acorn	5-10 Days	50°	Warehouse	Walk-in Refrigerator	
Apples	30 Days	30° - 40°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Artichoke	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Asparagus	3 Days	32° - 35°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Avocados	5 Days	50° - 55°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	✓
Banana	5 Days	50°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	✓
Beets	14 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Berries	7 Days	31° - 32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Bok Choy	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Broccoli	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Brussels Sprouts	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Cabbage	5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Carrots	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Cauliflower	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Celery	5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Chives	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Cilantro	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Citrus	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Corn	3-5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Cucumber	4 Days	50° - 55°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Dates	14 Days	50°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Eggplant	7 Days	46° - 54°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Grapes	5 Days	31° - 32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Green Beans	5 Days	40° - 45°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Jicama	7 Days	55° - 65°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Kiwi	5 Days	50°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	✓
Lettuce	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Limes	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Mangos	4 Days	50°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Melon	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Mushroom	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Onion	6 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Parsley	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Peaches	7 Days	31° - 32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Pears	7 Days	29° - 31°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Peas	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Peppers	7 Days	45° - 55°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Pineapple	5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	✓
Plums	7 Days	31° - 32°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Pomegranate	7 Days	55° - 60°	Warehouse	Walk-in Refrigerator	
Potatoes	7 Days	38° - 40°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Radishes	5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Salad Mix	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Spinach	5 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	
Squash	5-10 Days	42° - 50°	Walk-in Refrigerator	Warehouse if Cool: 65° or lower	
Strawberry	3 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	✓
Tomato	5-7 Days	55° - 70°	Warehouse	Warehouse if Cool: 65° or lower	✓
Turnip	7 Days	32°	Walk-in Refrigerator	Not Recommended	



# GUÍA DE TEMPERATURA Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PERECEDEROS

	PLAZO DE ALMACENAMIENTO	TEMP. IDEAL	ALMACENAMIENTO IDEAL	SEGUNDO LUGAR DE ALMACENAMIENTO	PRODUCTO GASEADO
Calabaza (acorn)	5 a 10 días	50°	Almacén	Camara frigorífica	
Manzana	30 días	30° a 40°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Alcachofa	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Espárrago	3 días	32° a 35°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Aguacate	5 días	50° a 55°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	✓
Plátano	5 días	50°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	✓
Betabel	14 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Bayas	7 días	31° a 32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Col china	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Brócoli	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Coles de Bruselas	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Repollo	5 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Zanahoria	7 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Coliflor	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Apio	5 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Cebollín	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Cilantro	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Cítricos	7 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Maíz	3 a 5 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Pepino	4 días	50° a 55°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Dátil	14 días	50°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	
Berenjena	7 días	46° a 54°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Uva	5 días	31° a 32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
judías verdes	5 días	40° a 45°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Jícama	7 días	55° a 65°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	
Kiwi	5 días	50°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	✓
Lechuga	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Limón	7 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Mango	4 días	50°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Melón	7 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Champiñón	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Cebolla	6 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Perejil	3 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Durazno	7 días	31° a 32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Pera	7 días	29° a 31°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Chícharo	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Pimiento	7 días	45° a 55°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Piña	5 días	32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	✓
Ciruela	7 días	31° a 32°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Granada	7 días	55° a 60°	Almacén	Camara frigorífica	
Papa	7 días	38° a 40°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Rábano	5 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Mezcla ensalada	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Espinaca	5 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	
Calabaza	5 a 10 días	42° a 50°	Camara Frigorífica	Almacén, si mola: 65° o menos	
Fresas	3 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	✓
Tomate	5 a 7 días	55° a 70°	Almacén	Almacén, si mola: 65° o menos	✓
Nabo	7 días	32°	Camara Frigorífica	No se recomienda	