

BEWAARTEMPERATUUR GROENTEN									
Soort	Voor lange bewaring		Voor verkoop vers product		Kritieke grenzen voor behoud van kwaliteit*		Ethyleengevoeligheid	Ethyleenproductie	Relatieve vochtigheid
	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Minimum-temperatuur	Maximum-temperatuur			
Ajuin, droog	-1 - 0	5-7 m	-1 - 5	4 w	-1	15	L	L	70-80
Andijvie	0 - 1	1-2 w	0 - 3	5 d	0	15	M	L	95-100
Artisjok	0 - 1	1-3 w	0 - 5	5 d	-1	15	L	L	95-100
Asperge	0 - 1	1-2 w	0 - 5	5 d	-0.5	15	ZL	M	95-100
Aubergine	12 - 18	7-10 d	12 - 18	5 d	7	20	H	L	95-100
Augurk	4 - 7	4-6 d	4 - 7	3 d	12	15		L	95-100
Bieslook	0 - 1	1-2 w	0 - 3	5 d	-1	10		L	95-100
Bloemkool	-0,5 - 0,5	2-4 w	0 - 5	5 d	-1	10	M	L	95-100
Broccoli	-0,5 - 0,5	1-2 w	0 - 5	5 d	-0.5	10	H	L	95-100
Champignon	0 - 1	4-5 d	0 - 4	3 d	-0.5	15	M	L	90-95
Chinese kool	0 - 1	2-3 w	0 - 5	5 d	-0.5	15	H	L	95-100
Courgette	10 - 14	1-2 w	10 - 14	5 d	5	20	M	L	95-100
Erwten in peul	-0.5 - 0	5-7 d	0 - 5	4 d	-0.6	15	L	L	90-95
Ijsbergsla	0 - 1	1-2 w	0 - 4	5 d	0	10	L	L	95-100
Kervel	-0,5 - 0,5	5-7 d	0 - 4	4 d	-1	10			95-100
Knolselder	0 - 1	4-5 m	0 - 5	7 d	-1	15	L		95-100
Komkommer	12 - 16	5-7 d	10 - 16	4 d	7	20	H	L	90-95
Koolrabi zd. Loof	0 - 1	2-3 m	0 - 5	5 d	-1	15	L	L	95-100
Look droog	0 - 1	3-5 m	0 - 5	5 d	-1	15	L	L	80-85

Disclaimer. V.C.B.T. vzw kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door onjuistheden en onvolmaaktheden in de teksten of het in praktijk toepassen van de vermelde informatie. Verspreiding van deze informatie is slechts mogelijk mits bronvermelding.

BEWAARTEMPERATUUR GROENTEN									
Soort	Voor lange bewaring		Voor verkoop vers product		Kritieke grenzen voor behoud van kwaliteit*		Ethyleengevoeligheid	Ethyleenproductie	Relatieve vochtigheid
	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Minimum-temperatuur	Maximum-temperatuur			
Meloen	10 - 15	1-2 w	7 - 18	5 d	5	20	M	M	90-95
Paprika	10 - 16	8-10 d	8 - 16	5 d	7	20	H	L	90-95
Peterselie	-0.5 - 0	2-3 w	0 - 5	4 d	-0.5	10	H	L	95-100
Postelein	0 - 1	3-5 d	0 - 5	3 d	-1	15	M	L	90-95
Prei	-1 - 0	2-4 w	0 - 3	5 d	-1	15	H	L	95-100
Rabarber	0 - 1	1-3w	0 - 5	5 d	0	15	L	L	95-100
Radijs met loof	0 - 1	3-5 d	0 - 5	4 d	-1	15	M	L	95-100
Rammenas zd.loof	0 - 1	3-4 m	0 - 10	5 d	-1	15	L	L	90-95
Rapen	0 - 1	3-4 m	0 - 10	5 d	-1	15		L	90-95
Schorseneren	0 - 1	2-3 m	0 - 8	5 d	-0.5	15	L	L	95-100
Selder	0 - 1	2-3 w	0 - 5	5 d	-0.5	10	L	L	95-100
Sjalot	0 - 1	5-7 m	0 - 5	5 d	-1	15	L	L	70-85
Sla	0 - 1	1-2 w	0 - 3	3 d	0	10	M	L	95-100
Savooikolen	-1 - 0	2-3 w	0 - 5	5 d	-1.5	15	H	L	95-100
Rode en witte kolen	-0.5 - 0.5	4-5 m	0 - 8	5 d	-0.8	15	H	L	95-100
Spinazie	0 - 1	3-6 d	0 - 2	3 d	-0.5	10	M	L	95-100
Spruiten los	0 - 1	1-2 w	0 - 5	5 d	-0.5	15	H	L	95-100

Disclaimer. V.C.B.T. vzw kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door onjuistheden en onvolmaaktheden in de teksten of het in praktijk toepassen van de vermelde informatie. Verspreiding van deze informatie is slechts mogelijk mits bronvermelding.

BEWAARTEMPERATUUR GROENTEN									
Soort	Voor lange bewaring		Voor verkoop vers product		Kritieke grenzen voor behoud van kwaliteit*		Ethyleengevoeligheid	Ethyleenproductie	Relatieve vochtigheid
	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Optimale Temp. (°C)	Bewaarduur	Minimum-temperatuur	Maximum-temperatuur			
Stamslabonen	6 - 8	3-5 d	6 - 10	3 d	4	15		L	90-95
Tomaten Rode	10 - 13	6-10 d	10 - 13	4 d	7	20	H	H	85-90
Oranje	12 - 16	10-14 d	12 - 16	5 d	7	20	H	H	85-90
Veldsla	-0.5 - 0.5	4-8 d	0 - 5	4 d	-0.5	10	M	L	95-100
Venkel	0 - 1	2-3 d	0 - 5	3 d	-0.5	15		M	95-100
Witloof	4 - 5	2-3 w	4 - 5	5 d	1	15	H	L	95-100
Witloofwortelen	-1.5 - 0	6-8 m	-1 - 1	-	-2.5	5	H	L	95-100
Wortelen zd.loof	0 - 1	6-8 m	0 - 5	5 d	-0.5	15	L	L	95-100

* Kritieke grenzen: grenzen die gehanteerd dienen te worden voor maximaal kwaliteitsbehoud.

- reeds gekoeld product: temperatuur mag maximaal 12 uur afwijken van de ideale temperatuur voor verkoop van vers product, waarbij de gestelde minimum- en maximumtemperatuur niet overschreden mag worden.
- Vers aangevoerd product: De temperatuur van vers aangevoerd product mag gedurende maximaal 12 uur hoger zijn dan de maximale temperatuur, vermeld bij de kritieke grenzen.
- De ideale temperatuur dient als leidraad bij de instelling van de celtemperatuur