

21

70

12

54

2

36

0

32

°C

°F

PRODUCT	RESPIRATION RATE	STORAGE TEMPERATURE		STORAGE AND HANDLING TIPS
		°C	°F	
Bananas - ripening	V. High	13-21	55-70	Ethylene producer, ethylene sensitive, do not store with apples or avocados, susceptible to chilling injury
Bananas - holding	High	13-14	55-57	Do not store below 13°C/55°F; if yellow, aerate
Cucumber	High	10-12	50-54	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury below 10°C/50°F
Ginger root	Low	12-14	54-57	Keep product dry
Grapefruit	Mod	9-10	48-50	Decay and stem-end rot occurs with long storage, susceptible to chilling injury
Limes	Low	9-10	48-50	Susceptible to chilling injury below 8°C/46°F
Mangoes	V. High	10-13	50-55	Ethylene producer, ethylene sensitive, susceptible to chilling injury below 10°C/50°F
Potatoes - early	Mod	10-16	50-61	Produces odours absorbed by apples and pears, susceptible to chilling injury, PROTECT FROM LIGHT
Pumpkin & squash - hard shelled	Mod	10-13	50-55	Ethylene sensitive, keep dry with good air circulation, susceptible to injury
Sweet potatoes	Low	14-15	57-59	Ethylene sensitive, sensitive to freezing injury
Tomatoes - mature (green)	Mod	19-21	66-70	Highly sensitive to freezing injury
Tomatoes - ripe	Mod	10-13	50-55	Ethylene producer, ethylene sensitive, handle carefully, susceptible to chilling injury
Watermelon	Low	10-15	50-59	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury below 10°C/50°F
Avocados	V. High	5-12	41-54	Ethylene producer, ethylene sensitive, ripen at 15-20°C, 59-68°F susceptible to chilling injury, bruise easily
Beans - green and wax	High	4-7	39-45	Susceptible to chilling injury below 2°C/36°F, DO NOT SPRINKLE
Cantaloupe	Mod	2-5	36-41	Ethylene producer, ethylene sensitive, immature melons susceptible to chilling injury
Cranberries	Low	2-4	36-39	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury, DO NOT SPRINKLE
Eggplant	Mod	8-12	46-54	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury, NEVER ICE
Honeydew melon	Mod	7-10	45-50	Sensitive to chilling below 7°C/45°F
Lemons	Mod	7-12	45-54	Highly susceptible to freezing injury
Olives, fresh	Low	5-10	41-50	Shriveled above 10°C/50°F
Oranges	Low	2-10	36-50	Ethylene sensitive, California and Arizona oranges susceptible to chilling injury
Papayas	Mod	7-13	45-55	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury
Peppers - bell and chili	Mod	7-10	45-50	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury, DO NOT ICE
Pineapple	Low	7-12	45-54	Will absorb odours from avocados and green peppers, susceptible to chilling injury, DO NOT MIST OR ICE
Pomegranate	Low	5-6	41-43	Susceptible to chilling injury below 5°C/41°F, DO NOT SPRINKLE OR ICE ON TOP
Potatoes - late	Low	4-10	39-50	Warmer temperatures will cause sprouting, PROTECT FROM LIGHT
Squash - soft shell types	High	5-10	41-50	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury
Tangerines	Low	5-8	41-46	Store in well-ventilated area, susceptible to chilling injury below 5°C/41°F
Apples - most varieties	Low	0-4	32-39	Ethylene producer, moderately sensitive to freezing injury, avoid bruising
Apricots	Mod	0	32	Ethylene producer, highly sensitive to freezing injury
Artichokes - globe, Jerusalem	High	0	32	Requires delicate handling, sprinkle with water
Asparagus	V. High	0-2	32-36	Highly sensitive to freezing injury, sprinkle with water
Beets	Mod	0	32	Sprinkle lightly with water
Blueberries	Mod	0	32	Handle with care, highly susceptible to freezing injury
Broccoli	V. High	0	32	Ethylene sensitive, sprinkle lightly with water
Brussels sprouts	High	0	32	Ethylene sensitive, refrigeration prevents yellowing, disease and moisture loss
Cabbage - including Chinese and Napa, Bok Choy	Low	0	32	Ethylene sensitive, sprinkle with water
Carrots	Mod	0	32	Ethylene sensitive, will produce an odour absorbed by celery
Cauliflower	Mod	0	32	Ethylene sensitive, store with butts down, handle with care
Celery	Low	0	32	Will absorb odours from other products, sprinkle UNWRAPPED product
Cherries	Low	0	32	Avoid bruising, keep stems intact, good air circulation required
Chicory	Low	0	32	Ethylene sensitive, susceptible to freezing injury, DO NOT SPRINKLE
Coconut	Low	0-2	32-36	Avoid extreme changes in temperature to prevent cracking, DO NOT MIST
Corn	V. High	0	32	Don't store with green onions, sugars rapidly decrease at 18°C/64°F
Dates	Low	0	32	Unripe dates susceptible to freezing injury
Fennel (Anise)	Low	0	32	Top with ice, sprinkle with water periodically
Figs	Low	-1	31	Easily bruised, very perishable
Fresh cut fruits and vegetables	V. High	0-2	32-36	Keep under appropriate refrigeration at all times
Garlic	Low	0	32	Store like onions
Grapes	Low	0	32	Fumigated grapes will produce odours absorbed by other products
Greens - including beet, turnip, radish, green onions, mustard, parsley, chard, spinach, kale, endive, and escarole	High	0	32	Ethylene sensitive, sprinkle with water
Kiwi fruit	Low	0	32	Ripe fruit produces ethylene, unripe fruit is ethylene sensitive
Leeks	Mod	0	32	Ethylene sensitive, will produce odours absorbed by figs and grapes, sprinkle with water
Lettuce - all varieties	Mod	0	32	Ethylene sensitive, highly sensitive to freezing injury, sprinkle with water
Mushrooms	V. High	0	32	Ethylene sensitive, short shelf life, absorb odours from green onions
Nectarines	Mod	0	32	Ethylene producer, sensitive to ethylene, avoid damage by not over stacking
Onions, shallots	Low	0	32	Usually not refrigerated at retail level, odour producer
Parsley	V. High	0	32	Ethylene sensitive, may be sprayed
Parsnips	Mod	0	32	Ethylene sensitive, top with ice if unpacked
Peaches	Mod	0	32	Ethylene producer, ethylene sensitive, highly sensitive to freezing injury
Pears - including Asian and cactus	Low	0	32	Ethylene producer, ethylene sensitive, will absorb odours from onions and potatoes
Peas - including green and snow	V. High	0	32	Ethylene sensitive, lightly sprinkle, DO NOT SPRINKLE SNAP PEAS
Plums & prunes	Low	0	32	Ethylene producer, ethylene sensitive, avoid bruising, highly sensitive to freezing injury
Radicchio	Low	3-5	37-41	Display like lettuce, handle gently
Radishes	Med	0	32	Sprinkle topped radishes, but not wrapped product
Raspberries & blackberries	V. High	0	32	Highly perishable, highly sensitive to freezing injury, DO NOT MIST
Rhubarb	Low	0	32	Refrigeration prevents moisture loss and wilting
Sprouts - including bean	Mod	0	32	Care for sprouts like mushrooms and fresh berries, DO NOT MIST OR ICE
Strawberries	High	0	32	Keep cold, very perishable, requires careful handling
Turnip & rutabagas	Low	0	32	Turnip is ethylene sensitive, sprinkle turnips, turnips require good circulation, DO NOT SPRINKLE RUTABAGAS

SPECIALTY FRUITS AND VEGETABLES

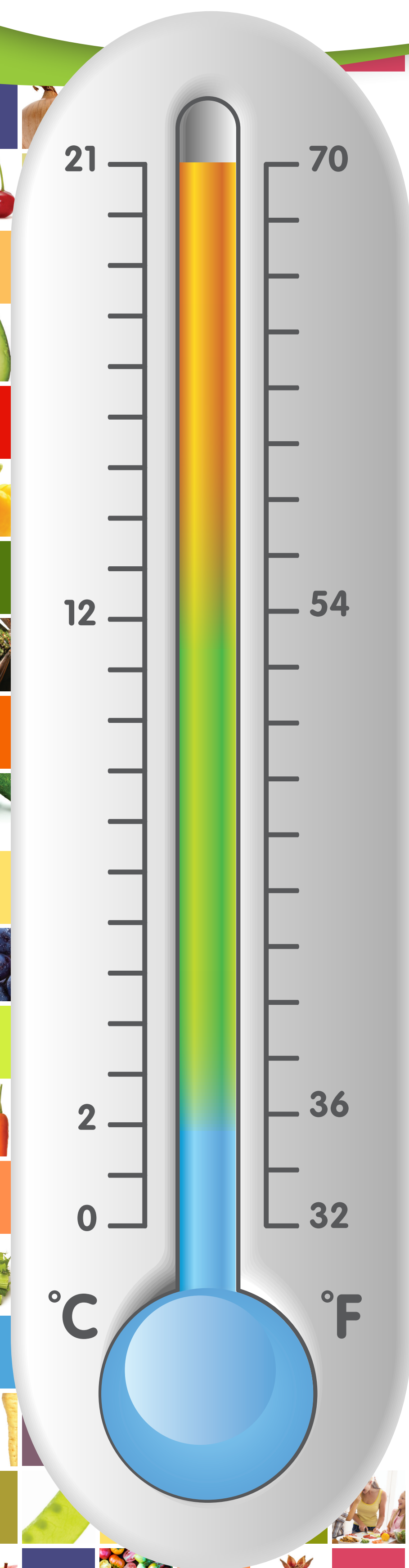
PRODUCT (0-2°C, 32-36°F)	STORAGE AND HANDLING TIPS
Caimitos / star apple	Store at 3°C/37°F
Cassava / yuca root	Fresh roots are easily bruised, sensitive to chilling
Celeriac	Ethylene sensitive, store like topped carrots
Daikon	Display like radishes
Horseradish	Roots turn green when exposed to light
Kohlrabi	Display like root vegetables
Lo bok	Likes high humidity (95-100%)
Lychee / longan	Store at 2-5°C, 36-41°F. Keep in moisture-retentive polyethylene bags
Persimmon - Japanese	Smooth skin will bruise easily
Quince	Subject to fruit rot, bruise easily
Tamarillo	Ethylene sensitive, susceptible to chilling injury, store at 3°C/37°F
Water chestnut	Likes high humidity (98-100%)
Watercress	Keep cool, sprinkle with water

PRODUCT (2-12°C, 36-54°F)	STORAGE AND HANDLING TIPS
Blood oranges	Shelf life is 3-8 weeks
Chayote squash	Discard any soft pieces
Chinese long beans	Quick turnover to avoid rusty patches
Clementine	Refrigerate for extended storage
Feijoa	Handle and display like bananas
Guava	Refrigerate ripe guavas
Jaffa oranges / shamouti	Store at 4-6°C, 39-43°F
Kumquat	Refrigerate with stems intact
Malanga	Shelf life is 3 months
Okra	Store at 7-10°C, 45-50°C. Sensitive to ethylene, susceptible to chilling injury (discolouration, pitting)
Passion fruit	Mold can be wiped off
Pepino melon	Shelf life is 3 days
Pummelo	Keep product dry
Sugar apple	Pulp is tender
Tamarindo	Brittle shells are easily cracked
Taro root	Handle with care
UGLI™ fruit, tangelo	Handle like other citrus fruits

PRODUCT (10-21°C, 50-70°F)	STORAGE AND HANDLING TIPS
Bitter melon	Keep away from ethylene producers
Boniato	Refrigeration is not advised
Calabaza	Display like hard shelled squash
Canistel / egg fruit	Shelf life is 3 weeks
Cherimoya	Ethylene sensitive, handle like avocados, 10-13°C, 50-55°F
Durian	Store at 15-18°C, 59-64°F
Dragon fruit, pitaya	Store at 10°C/50°F
Granadilla	Keep at 10°C/50°F
Japanese eggplant	Store at 10°C/50°F
Jicama	Keep dry, moisture causes mold
Langsat	Keep at 11-14°C, 52-57°F
Mangosteen	Keep at 13°C/55°F
Mamey sapote	Refrigerate after ripening
Plantain	Store in cool, dry place
Rambutan	Keep at 8-15°C, 46-59°F
Soursop	Keep at 13°C/55°F
Starfruit / carambola	Keep at 9-10°C, 48-50°F
Tomatillo	Keep dry, do not sprinkle
White sapote	Ripen at room temperature

GUIDE D'ENTREPOSAGE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes



PRODUIT	TAUX DE RESPIRATION	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE		FACTEURS BIOLOGIQUES ET CONSEILS PRATIQUES SUR LA MANIPULATION
		°C	°F	
Banane en maturation	très élevé	13-21	55-70	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène et au froid, ne pas entreposer avec la pomme ou l'avocat
Banane mûre	élevé	13-14	55-57	Garder à une température au-dessus de 13 °C ou 55 °F; aérer si jaune
Citrouille et potiron	moyen	10-13	50-55	Sensibles à l'éthylène; garder au sec avec une bonne aération; vulnérables aux blessures
Concombre	élevé	10-12	50-54	Sensible à l'éthylène et au froid en dessous de 10 °C ou 50 °F
Lime	faible	9-10	48-50	Sensible au froid en dessous de 8 °C ou 46 °F
Mangue	très élevé	10-13	50-55	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène et au froid en dessous de 10 °C ou 50 °F
Melon d'eau, pastèque	faible	10-15	50-59	Sensible à l'éthylène et au froid en dessous de 10 °C ou 50 °F
Pamplemousse	moyen	9-10	48-50	L'entreposage à long terme produit de la pourriture, sensible au froid
Patate	faible	14-15	57-59	Sensible à l'éthylène et au gel
Pomme de terre - hâtive	moyen	10-16	50-61	Dégage les odeurs absorbées par la pomme et la poire, sensible au froid, PROTÉGER DE LA LUMIÈRE .
Racine de gingembre	faible	12-14	54-57	Garder au sec.
Tomate - mûre (verte)	moyen	19-21	66-70	Très sensible au gel
Tomate - mûre	moyen	10-13	50-55	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène et au froid, manipuler avec soin
Ananas	faible	7-12	45-54	Absorbe les odeurs de l'avocat et du poivron vert, sensible au froid; NE PAS ASPERGER. NE JAMAIS METTRE SUR LA GLACE
Aubergine	moyen	8-12	46-54	Sensible à l'éthylène et au froid, NE JAMAIS METTRE SUR LA GLACE
Avocat	très élevé	5-12	41-54	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène et au froid, mûrir à 15-20 °C ou 59-68 °F; vulnérable aux blessures
Canneberge, atoca	faible	2-4	36-39	Sensible à l'éthylène et au froid, ne jamais mettre sur la glace, NE PAS ASPERGER
Cantaloup	moyen	2-5	36-41	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène, le melon immature est sensible au froid
Citron	moyen	7-12	45-54	Très sensible au gel
Courgette	élevé	5-10	41-50	Sensible à l'éthylène et au froid
Grenade	faible	5-6	41-43	Sensible au froid en dessous de 5 °C ou 41 °F, NE PAS ASPERGER, NE JAMAIS COUVRIR AVEC DE LA GLACE
Haricot - vert et jaune	élevé	4-7	39-45	Sensible au froid en dessous de 2 °C ou 36 °F, NE PAS ASPERGER
Mandarine	faible	5-8	41-46	Entreposer dans une pièce bien ventilée, sensible au froid en dessous de 5 °C ou 41 °F
Melon miel	moyen	7-10	45-50	Sensible au froid en dessous de 7 °C ou 45 °F
Olive fraîche	faible	5-10	41-50	Se ratatine au-dessus de 10 °C ou 50 °F
Orange	faible	2-10	36-50	Sensible à l'éthylène, l'orange provenant de Californie et de l'Arizona est sensible au froid
Papaye	moyen	7-13	45-55	Sensible à l'éthylène et au froid
Poivron et piment	moyen	7-10	45-50	Sensibles à l'éthylène et au froid, ne pas asperger, NE JAMAIS COUVRIR AVEC DE LA GLACE
Pomme de terre - tardive	faible	4-10	39-50	Les températures élevées font germer, PROTÉGER DE LA LUMIÈRE
Anis (bulbe de fenouil)	faible	0	32	Couvrir de glace, asperger d'eau régulièrement
Abricot	moyen	0	32	Dégage de l'éthylène, très sensible au gel
Ail	faible	0	32	Entreposer comme les oignons
Artichaut - y compris le topinambour	élevé	0	32	Exige une manipulation délicate, asperger d'eau
Asperge	très élevé	0-2	32-36	Très sensible au gel, asperger d'eau
Betterave	moyen	0	32	Asperger légèrement d'eau
Bleuet	moyen	0	32	Manipuler avec soin, très sensible au gel
Brocoli	très élevé	0	32	Sensible à l'éthylène, asperger légèrement d'eau
Carotte	moyen	0	32	Sensible à l'éthylène, dégage les odeurs absorbées par le céleri
Céleri	faible	0	32	Absorbe les odeurs d'autres produits, asperger le céleri NON EMBALLÉ
Cerise	faible	0	32	Éviter les meurtrissures, garder les tiges intactes, bonne aération requise
Champignon	très élevé	0	32	Sensible à l'éthylène, durée de conservation très courte, absorbe l'odeur des échalotes
Chicorée	faible	0	32	Sensible à l'éthylène, très sensible au gel, NE PAS ASPERGER
Chou de Bruxelles	élevé	0	32	Sensible à l'éthylène, la réfrigération prévient le jaunissement, la maladie et la perte d'humidité
Chou - y compris le chou chinois et le Nappa	faible	0	32	Sensible à l'éthylène, asperger d'eau
Chou-fleur	moyen	0	32	Sensible à l'éthylène, entreposer les tiges vers le bas, manipuler avec soin
Dattes	faible	0	32	Les dattes non mûres sont sensibles au gel
Feuilles et herbes - Betterave, navet, radis, échalote, moutarde, persil, bette, épinard, chou frisé, endive et scarole	élevé	0	32	Sensibles à l'éthylène, asperger d'eau
Figue fraîche	faible	-1	31	Se meurtrit facilement et très périssable
Fraise	élevé	0	32	Garder au froid, très périssable, demande une manipulation délicate
Framboise et mûre	très élevé	0	32	Très périssables, très sensibles au gel, NE PAS ASPERGER
Fruits et légumes fraîchement coupés	très élevé	0-2	32-36	Doivent être réfrigérés en tout temps
Germes - y compris le germe de haricot mungo	très élevé	0	32	Étaler comme les champignons et les baies, NE PAS ASPERGER, NE JAMAIS METTRE SUR LA GLACE
Kiwi	faible	0	32	Le fruit mûr produit de l'éthylène; le fruit non mûr y est sensible
Laitue - toutes les variétés	moyen	0	32	Sensible à l'éthylène, très sensible au gel, asperger d'eau
Maïs sucré	très élevé	0	32	Éviter d'entreposer avec l'échalote, les sucres diminuent à 18 °C ou 64 °F
Navet et rutabaga	faible	0	32	Le navet est sensible à l'éthylène et exige une bonne aération, asperger le navet, NE PAS ASPERGER LE RUTABAGA
Nectarine	moyen	0	32	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène, éviter d'empiler pour prévenir les meurtrissures
Noix de coco	faible	0-2	32-36	Éviter les températures extrêmes pour prévenir le fendillement, NE PAS ASPERGER
Oignon, échalotes	faible	0	32	Normalement non réfrigérés au détail, dégagent des odeurs
Panais	moyen	0	32	Sensible à l'éthylène, couvrir avec de la glace si déballe
Pêche	moyen	0	32	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène, très sensible au gel
Persil	très élevé	0	32	Sensible à l'éthylène, asperger d'eau
Poire - y compris la figue de Barbarie	faible	0	32	Dégage de l'éthylène, sensible à l'éthylène, absorbe l'odeur des oignons et des pommes de terre
Poireau	moyen	0	32	Sensible à l'éthylène, dégage les odeurs absorbées par la figue et le raisin, asperger d'eau
Pois - petit et mange-tout	très élevé	0	32	Sensible à l'éthylène, asperger les petits pois, NE PAS ASPERGER LES POIS MANGE-TOUT
Pomme - la plupart des variétés	faible	0-4	32-39	Dégage de l'éthylène, modérément sensible au gel, éviter les meurtrissures
Prune et pruneau	faible	0	32	Dégagent de l'éthylène, sensibles à l'éthylène, éviter les meurtrissures, très sensibles au gel
Raddichio	moyen	3-5	37-41	Étaler comme la laitue, manipuler délicatement
Radis	moyen	0	32	Asperger les radis non emballés
Raisin	faible	0	32	Le raisin fumigé dégage les odeurs absorbées par d'autres produits
Rhubarbe	faible	0	32	La réfrigération prévient les pertes d'humidité et le fanage

FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES

PRODUIT (0-2 °C OU 32-36 °F)	CONSEILS SUR LA MANIPULATION
Caimitos	Entreposer à 3 °C ou 37 °F
Cassave, manioc ou yuca	Les racines se meurtrissent facilement, sensible au froid
Céleri-rave	Sensible à l'éthylène, entreposer comme les carottes sans fanes
Châtaigne d'eau	Garder l'humidité élevée (98-100 %)
Chou-rave	Étaler comme le navet ou la carotte
Coing	Sujet aux pourritures et aux meurtrissures
Cresson de fontaine	Garder au frais, asperger d'eau
Kaki	La peau lisse se meurtrit facilement
Litchi, longane	Entreposer à 2-5 °C ou 36-41 °F, garder dans un sac de polyéthylène.
Radis japonais	Étaler comme le radis
Radis chinois	Garder l'humidité élevée (95-100 %)
Raifort	La racine exposée à la lumière verdit
Tamarillo	Sensible à l'éthylène et au froid; étaler à 3 °C ou 37 °F

PRODUIT (2-12 °C OU 36-54 °F)	CONSEILS SUR LA MANIPULATION
Chayote	Enlever les parties molles
Clémentine	Réfrigérer pour un entreposage plus long
Dolique asperge	Le roulement rapide prévient la rouille
Durion	La pulpe est tendre
Feijoa	Manipuler et étaler comme la banane
Fruit de la passion	Les moisissures peuvent être essuyées
Gombo	Entreposer à 7-10 °C ou 45-50 °F, sensible à l'éthylène et au froid (décoloration, trous)
Goyave	Réfrigérer la goyave mûre
Kumquat	Réfrigérer avec les pédoncules
Malanga	Durée de conservation : 3 mois
Orange sanguine	Durée de conservation : de 3 à 8 semaines
Orange jaffa	Entreposer à 4-6 °C ou 39-43 °F
Pepino	Durée de conservation : 3 jours
Pomélo	Garder au sec
Racine de Taro	Manipuler avec soin
Tamarin	L'écorce se fendille facilement
UGLI™, tangelo	Manipuler comme les agrumes

PRODUIT (10-21 °C OU 50-70 °F)	CONSEILS SUR LA MANIPULATION
Aubergine japonaise	Entreposer à 10 °C ou 50 °F
Banane plantain	Garder dans un endroit sec et frais
Boniato	La réfrigération est contre-indiquée
Calabaza	Étaler comme le potiron
Canistel	Durée de conservation : 3 semaines
Carambole	Garder à 9-10 °C ou 48-50 °F
Chérimole, anone	Sensible à l'éthylène, manipuler comme l'avocat, garder à 10-13 °C ou 50-55 °F
Corossal épineux	Garder à 13 °C ou 55 °F
Durion	Entreposer à 15-18 °C ou 59-64 °F
Grenadille	Garder à 10 °C ou 50 °F
Jicama	Ne pas mouiller, l'humidité favorise les moisissures
Mangoustan	Garder à 13 °C ou 55 °F
Mangouste	Garder à 11-14 °C ou 52-57 °F
Melon amer, poire balsam	Éviter le contact avec l'éthylène
Pitaya	Entreposer à 10 °C ou 50 °F
Ramboutan, litchi chevelu	Garder à 8-15 °C ou 46-59 °F
Sapote	Réfrigérer après la maturation
Sapote blanche	Mûrir à la température ambiante
Tomatille	Ne pas mouiller, ne pas asperger