

ANEXO II

9. Insumos y tecnologías permitidas para el manejo *poscosecha* de frutas, hortalizas, legumbres, cereales.

a) Insumos: Se permite el uso de los siguientes insumos, los que previamente deberán estar habilitados para su uso en el manejo poscosecha de productos convencionales:

Agua potable (lavado de las unidades en las piletas de descarga)

Lejía de Hipoclorito de sodio en dosis compatibles con las usadas en la potabilización del agua (sumergidas en las piletas de descarga, posterior lavado con agua).

Lejía de Hipoclorito de Potasio, en dosis compatibles con las usadas en la potabilización del agua (sumergidas en las piletas de descarga, posterior lavado con agua).

Dióxido de cloro en agua.

Ozono soluble en agua (con precaución en el uso por los operarios)

Peróxido de Hidrogeno soluble en agua

Ácidos orgánicos: ácido acético (producto de la fermentación), ácido cítrico (de origen natural, o microbiano) pulverizaciones en la línea de proceso.

Etileno en cámaras cerradas

Gases inertes en cámaras

b) Tratamientos:

Temperatura (frío, calor)

Atmósfera controlada (CO₂) (en cámaras cerradas)

Luz ultravioleta

Cepillado

Aire comprimido, aventado

Zarandeo

Magnetismo