

 **CRiOGAS**

CRiOmap



Alimentos
SEGUROS



CONSERVACIÓN
por más tiempo





Seguro, efectivo, confiable

La industria de alimentos y bebidas tiene factores determinantes durante todos sus procesos, uno de los más desafiantes es la conservación por más tiempo. El proceso de degradación de los alimentos es casi inmediato, por lo que es indispensable extender la vida útil y optimizar el tiempo que el producto estará en exhibición, así como mantener la presentación sin modificar el sabor ni los nutrientes.

Una técnica para este fin es la modificación de atmósferas durante los procesos de empaque o envasado, que permite un modo confiable y seguro para lograr que cada producto llegue a manos del consumidor en perfecto estado y sea completamente inocuo.

Es por esto que hemos desarrollado Criomap® como la alternativa más eficiente e innovadora para la conservación de alimentos y bebidas a través del uso de gases para la modificación de atmósferas. Tenemos la capacidad de producir gases y mezclas que proporcionan todos los niveles de calidad, seguridad y confiabilidad para las industrias con las que contribuimos.

Criomap® tiene diversas aplicaciones dentro de la industria de alimentos y bebidas:

Como un gas que inhibe el crecimiento de organismos aerobios. Se usa para desplazar el oxígeno, y como gas de relleno para prevenir el colapso de empaques con altas concentraciones de CO₂. Previene la oxidación y rancidez, reduce el pH e inhibe el crecimiento de moho y bacterias.

También permite la respiración de frutas y verduras. Ayuda a mantener el color rojo en la carne, evita las condiciones anaerobias en el pescado blanco.



Garantía de protección

Criomap se encuentra regulada por el esquema FSSC 22000 (Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria), lo que garantiza la protección del consumidor final, dándole certeza de que el producto que consume es el más seguro.

Y para nuestros socios comerciales proveemos sistemas de monitoreo telemétrico en suministro a granel, trazabilidad y atención personalizada especializada. Contamos con asesores comerciales dispuestos y capacitados para enfocarse en las necesidades de la industria, ofreciendo esquemas comerciales flexibles y transparentes.

Beneficios Criomap®

- Prolonga la vida de anaquel
- Conserva la calidad y composición
- Mantiene el color, sabor, olor, textura y frescura
- Minimiza el uso de conservadores y antioxidantes
- Permite mejorar la presentación y el embalaje
- Retarda el desarrollo de bacterias y mohos
- Mantiene el peso del producto
- Retrasa la rancidez del producto causada por la oxidación
- Evita que el producto rebanado se adhiera entre sí
- Evita el intercambio de olores en anaquel
- Elimina el daño al producto durante el envasado





Mejores productos con nuestros productos

Nuestros gases y mezclas Criomap®, se producen en nuestras plantas con capital 100% mexicano y se especializan en la modificación de atmósferas para la conservación de alimentos y bebidas. Permiten diferenciar tus productos de la competencia, reducir tus costos y mermas, mejorar tus productos, procesos y rentabilidad, eficientar tu logística y crecer tus zonas de distribución.

Ideal para cualquier productor o envasador de alimentos como aves, pescados y mariscos, carnes rojas y embutidos, lácteos, frutas y verduras, comidas listas para servir, alimentos secos y en polvo, alimentos especiales, así como bebidas regulares y carbonatadas.

Criomap® mejora la capacidad de los productores para crear nuevas opciones en alimentos y bebidas, y que éstos conserven sus propiedades durante su estancia en anaquel



Esto es CRIOMap

Producto	Composición	Alimentos
Criomap C	CO ₂	Aves, quesos y algunos lácteos.
Criomap N	N ₂	Lácteos, alimentos en polvo, alimentos secos, nueces, semillas, frutas y vegetales deshidratados, bebidas regulares y carbonatadas.
Criomap CN	C70 / N30	Pescados y mariscos.
Criomap CN	C50 / N50	Carnes rojas, conservas, embutidos, alimentos listos para servir (que incluyan carne, menudencias, pasta, mariscos y/o vegetales), carne de ave, bocadillos, alimentos precocidos, pastas, pan y alimentos horneados, vegetales, legumbres.
Criomap NC	N70 / C30	Carnes frías, pescados y mariscos ahumados y en conserva, galantinas, carnes de ave ahumadas.
Criomap CN	C60 / N40	Pescados.
Criomap CO	C70 / O30	Carnes rojas.
Criomap CO	C80 / O20	Carnes rojas, menudencias.
Criomap OC	O70 / C30	Aves.



Atmósferas modificadas eficientes

La mezcla de gases adecuada considera factores como: el manejo y procesamiento del producto, los tipos y cantidad de microorganismos involucrados en el proceso, los estándares de higiene empleados durante el manejo y traslado, la calidad inicial del producto, el control de la temperatura de almacenamiento, las características del material tanto del envase como del embalaje, el volumen de gas libre en el envase, el nivel de oxígeno residual y el tipo de tecnología utilizada para el envase.





Siempre ahí
respaldando tu producto

Nuestra capacidad productora nos permite poner a disposición de nuestros socios comerciales una gama de medios de suministro que se adapta a todas las necesidades de consumo.

¿Qué capacidad
requieres cubrir?



REGIÓN CENTRO/BAJÍO

Silao

Tel. +52 472 723 9131 | +52 472 723 9474

Aguascalientes

Tel. +52 449 975 0570 | +52 449 975 4655

Querétaro

Tel. +52 442 195 5974 | +52 442 195 6001

San Luis Potosí

Tel. +52 444 273 0424 | +52 444 273 0429

Valle de México

Tel. +52 743 689 0001

Puebla

Tel. +52 222 144 3591 | +52 222 273 0663

Toluca

Tel. +52 722 742 2070

REGIÓN SUR

Orizaba

Tel. +52 272 721 1200 | +52 272 721 2222

Veracruz

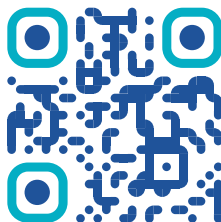
Tel. +52 229 920 8704 | +52 229 920 8245

Coatzacoalcos

Tel. +52 921 214 9926

Mérida

Tel. +52 999 919 0342



800 400 CRIO

informes@criogas.com