



## 1. DESCRIPCIÓN:

La mezcla de gases alimenticios favorece la conservación por más tiempo, retardando el proceso de degradación de los alimentos, extienden la vida útil y optimiza el tiempo que el producto estará en exhibición.

- 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 sin modificar el sabor ni los nutrientes.
- 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.

## 2. APLICACIONES:

**C70/N30** Pescados y mariscos.

**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 y legumbres.

**C60/N40** Pescados.

## 3. ESPECIFICACIONES

Producto	Nombre Criogas	QVL <sup>1</sup>	Pureza	Impurezas, ppm (v/v)			Válvula CGA
				N <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	Otros	
Criomap CN	Criomap CN-30	-	-	30%	70%	-----	580
	Criomap CN-50	-	-	50%	50%		580
	Criomap CN-40	-	-	40%	60%		580

1) QVL = Nivel de verificación de calidad, por sus siglas en inglés.