



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.
- Mantiene el peso del producto.
- 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 Carnes rojas.

C80/N20 Carnes rojas, menudencias.

3. ESPECIFICACIONES:

Producto	Referencia	Nombre Criogas	QVL ¹	Pureza	Impurezas, ppm (v/v)			Válvula CGA
					O ₂	CO ₂	Otros	
Criomap CO	-	Criomap CO-30	-	-	30%	70%	-----	580
		Criomap CO-20	-	-	20%	80%		580

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



FICHA TÉCNICA:
Criomap CO