



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:

Carnes frías, pescados y mariscos ahumados y en conserva, galantinas y carnes de ave ahumadas.

3. ESPECIFICACIONES:

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

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



FICHA TÉCNICA:
Criomap NC