


## Guida miscele per confezionamento in atmosfera modificata

### Modified atmosphere packaging guidelines

FOODLINE® è una linea composta da gas alimentari (azoto, anidride carbonica, ossigeno e argon) la cui sicurezza e qualità sono garantite dalle certificazioni FSSC 22000 e ISO 22000 ottenute da SIAD. I gas e le miscele FOODLINE® utilizzati nel confezionamento alimentare hanno la funzione di ridurre la degradazione enzimatica e biochimica dei prodotti, nonché quella generata dai microrganismi presenti, prolungando la shelf-life senza bisogno di aggiungere conservanti chimici o stabilizzanti.

*FOODLINE® is a line composed by food gases (nitrogen, carbon dioxide, oxygen and argon) whose safety and quality are guaranteed by FSSC 22000 and ISO 22000 certifications, obtained by SIAD. The function of FOODLINE® gases and mixtures used in food packaging is reduce the products enzymatic and biochemical degradation as well as the degradation generated by the microorganisms, extending the shelf-life without adding chemical preservatives or stabilizers.*

Prodotti / Products	Miscela FOODLINE®* / FOODLINE®* Mixture	Temperatura di conservazione / Storage temperature (°C)	Shelf-life* (giorni / days)	aroma+
<b>CARNI ROSSE / READ MEATS</b>				
Manzo / Beef	Food 300X2	0÷3	≈ 15	•
Macinato / Minced meat	Food 280X-300X2	0÷3	≈ 12	••
Salsiccia / Sausage	Food 300X2-280X	0÷3	≈ 15	••
Agnello / Lamb	Food 280X-300X2	0÷3	≈ 15	•
Maiale / Pork	Food 300X2	0÷3	≈ 15	•
Vitello / Veal	Food 300X2	0÷3	≈ 7	•
Roastbeef	Food 300X2	0÷3	≈ 10	••
<b>SALUMI / COLD MEATS</b>				
Mortadella / Baloney	Food 25-23	0÷3	≈ 30	••
Wurstel / Hot dogs	Food 25-23	0÷3	≈ 30	••
Prosciutto Crudo / Ham	Food 25-23	0÷3	≈ 20	••
Prosciutto Cotto / Cooked Ham	Food 25-23	0÷3	≈ 30	••
Salame / Salami	Food 25-23-280X	0÷3	≈ 30	••
<b>CARNI BIANCHE / WHITE MEATS</b>				
Pollo / Chicken	Food 23-300X2	0÷3	≈ 25	••
Pollo cotto / Cooked chicken	Food 23	0÷3	≈ 20	••
Anatra / Duck	Food 23-300X2	0÷3	≈ 25	••
Tacchino / Turkey	Food 23-300X2	0÷3	≈ 25	••
<b>PRODOTTI ITTICI / FISH</b>				
Merluzzo / Codfish	Food 27-300X3	0÷3	≈ 12	••
Aringa / Anchovy	Food 27-300X3	0÷3	≈ 12	••
Salmone / Salmon	Food 27-300X3	0÷3	≈ 10	••
Trota / Trout	Food 27-300X3	0÷3	≈ 12	••
Gamberetti / Shrimp	Food 27-300X3	0÷3	≈ 12	••
Frutti di Mare / Seafood	Food 27-300X3	0÷3	≈ 14	••

Prodotti / Products	Miscela FOODLINE®* / FOODLINE®* Mixture	Temperatura di conservazione / Storage temperature (°C)	Shelf-life* (giorni / days)	
<b>LATTIERO CASEARI / CHEESE PRODUCTS</b>				
Grattugiato / Grated Parmesan	Food 1-22-23	1÷3	≈ 20	•
Ricotta	Food 1-22-23	1÷3	≈ 35	•
Formaggio duro / Hard cheese	Food 1-22-23	1÷3	≈ 30	•
<b>PREPARATI / PREPARED FOOD</b>				
Lasagne	Food 22-23	0÷3	≈ 20	•
Pizza	Food 22-23	0÷3	≈ 25	•
Ravioli	Food 22-23	0÷3	≈ 30	•
Panini / Sandwiches	Food 22-23	0÷3	≈ 30	•
<b>PRODOTTI SECCHI / DRY FOOD</b>				
Caffè / Coffee	Food 1-2-22	Ambiente / Ambient	≈ 360	••
Noccioline, Mandorle / Almonds	Food 1-22	Ambiente / Ambient	≈ 360	••
Arachidi / Peanuts	Food 1-22	Ambiente / Ambient	≈ 360	••
Patatine / Chips	Food 1-22	Ambiente / Ambient	≈ 200	••
<b>VERDURA FRESCA / FRESH VEGETABLES</b>				
Insalata Mista / Mix Salad	Food 22-30N	0÷2	≈ 18	••
Broccoli	Food 22-30N	0÷2	≈ 18	••
Lattuga / Lettuce	Food 22-30N	0÷2	≈ 12	••
<b>FRUTTA / FRUIT</b>				
Mele / Apple	Miscela / Mixture**	7	≈ 50	•
Albicocche / Apricot	Miscela / Mixture**	5	≈ 150	•
Mirtillo / Blueberry	Miscela / Mixture**	5	≈ 60	•
Pere / Pear	Miscela / Mixture**	7	≈ 120	•
Pesche / Peach	Miscela / Mixture**	7	≈ 120	•
Fragole / Strawberry	Miscela / Mixture**	5	≈ 10 / 20	•

Aroma+ è l'innovativo sistema introdotto da SIAD per il food packaging in atmosfera modificata che **elimina i cattivi odori** - non legati al deterioramento degli alimenti - **esaltando l'aspetto olfattivo del prodotto senza che ne venga alterato il sapore**. Le miscele di gas impiegate per il confezionamento in atmosfera protettiva, vengono miscelate con gli aromi naturali scelti per il prodotto, **rendendo più piacevole l'esperienza sensoriale del consumatore finale**.

*Aroma+ is an innovative food packaging systems in modified atmosphere introduced by SIAD to **eliminate bad smells** - not connected with the deterioration of food - **enhancing the olfactory aspect of the product without altering the flavour**. The gas mixtures used for packaging in protective atmosphere, are mixed with natural aromas specifically selected for the product, **making the final costumer's sensorial experience more pleasant**.*

- Applicabile / Applicable
- Consigliato / Suggested

\* Le miscele e i giorni di shelf-life indicati sono puramente indicativi e vanno comunque valutati in funzione del tipo di lavorazione che viene eseguita, dalla qualità e dell'igiene dell'ambiente di lavoro, delle materie prime utilizzate e dell'efficienza dell'eventuale catena del freddo. *The Mixtures and the indicated shelf life days are purely orientative, a further evaluation is needed, keeping into the consideration the process, the product quality and hygiene of the environment, the raw materials and the efficiency of the cold chain (if present).*

\*\* La miscela deve essere composta in loco tramite miscelatori. *The mixture is prepared on site using a mixer.*



© 2016 SIAD S.p.A.  
Diritti riservati / All rights reserved

Le informazioni, le immagini ed i dati qui contenuti sono pubblicati unicamente a scopo informativo. In funzione dello sviluppo tecnico e dei prodotti, SIAD si riserva il diritto di modificare il contenuto di questo documento senza alcuna notifica.

*The information, images and data contained herein are published for information purposes only. According to product technical development, SIAD reserves the right to modify the contents of this document without prior notice.*

Stampato in Italia / Printed in Italy  
MKT PIT 175 03/17



SOCIETÀ ITALIANA ACETILENE E DERIVATI S.I.A.D. S.p.A.  
I-24126 Bergamo - Via S. Bernardino, 92  
Partita IVA e Cod. Fiscale 00209070168  
Capitale Sociale euro 25.000.000 i.v.  
N. 00209070168 Reg. delle Imprese di Bergamo  
R.E.A. Bergamo N. 15532

Tel. +39 035 328111  
Fax +39 035 315486

www.siad.com - siad@siad.eu