

## ESQUEMA DE APLICACIÓN EN LA TÉCNICA DE ENVASADO

PRODUCTO	PORCENTAJE RECOMENDADO	TEMPERATURA DE CONSERVACION	VIDA UTIL
CARNES ROJAS	65-80% O <sup>2</sup> / 20-35% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 3	8-15 dias
CARNE DE AVE	20-70% O <sup>2</sup> / 30-40% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 3	16-20 dias
ELABORADOS CARNICOS CURADOS	20-30% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	10 a 15	meses
ELABORADOS CARNICOS COCIDOS	20% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 3	4-6 semanas
PESCADO BLANCO	30-40% O <sup>2</sup> / 30-70% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	-1 a 2	7-12 dias
PESCADO AZUL	60-70% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	-1 a 2	5-12 dias
PLATOS CON BASE DE PESCADO	20-30% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 4	15-20 dias
PESCADOS CONGELADOS	N <sup>2</sup>	-18	meses
QUESOS DUROS	80-100% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	4 a 6	meses
QUESOS BLANDOS	20-40% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	4 a 6	semanas
LONCHEADO DE QUESO	20-80% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	4 a 6	semanas
FRUTAS Y VERDURAS	1-8% O <sup>2</sup> / 3-15% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 4	Triplifica la vida con respecto al aire
PRECOCINADOS	20-30% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 3	3-4 semanas
PASTA FRESCA, PIZZAS, SANDWICHES	20-30% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	0 a 3	3-4 semanas
SNACKS, CERALES, ESPECIAS	0-20% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	Ambiente	meses
ACEITES	N <sup>2</sup>	10 a 15	meses
PRODUCTOS DE PANADERIA	20-40% CO <sup>2</sup> / Resto N <sup>2</sup>	Ambiente	meses