

GIDA GAZLARI

Gıda ürünlerinde kalite, tazelik ve lezzet, modifiye atmosfer (M.A.P.) gazlı ambalajlarda;

- Daha uzun süre muhafaza edilir.
- Mikroorganizmaların çoğalmasını önler.
- Oksidasyon proseslerini azaltır.
- Kuru ürünleri nemlenmekten, hassas ürünleri deforme olmaktan, kesilmiş ürünleri birbirine yapışmaktan korur.



TSE-ISO-EN 22000 Sertifikasıyla



Modifiye atmosfer paketleme (M.A.P.) gazlarımızın dolumlarını Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ISO 22000 kalite standardı ile gerçekleştiriyoruz.

G - F
TSE-ISO-EN
22000



“ Siz ürününüzü belirtin,
biz size en uygun
modifiye atmosfer
gazınızı (M.A.P.)
hazırlayalım. ”

Gıda gazı tüp demetlerimizde (Bundle) herhangi bir oksitlenme ve mikroorganizma gelişimini engellemek amaçlı paslanmaz çelik merkezi borulama sistemi kullanılmaktadır.



www.koyuncutas.com

FİRMA KODU	GAZ CİNSİ - ÖNERİLEN KARIŞIM ORANI	UYGULANACAK ÜRÜNLER
NİTRO MAP C10	10 % CO ₂ + 90 % N ₂	Yarı Kurutulmuş Domates
NİTRO MAP C20	20 % CO ₂ + 80 % N ₂	Manti, Börek, Makarna Çeşitleri, Kruvasan
NİTRO MAP C30	30 % CO ₂ + 70 % N ₂	Hazır Yemek, Soslu, Etili Çorbalar, Pişmiş Et ve Balık
NİTRO MAP C35	35 % CO ₂ + 65 % N ₂	Pastırma, Salam, Sosis, Jambon, İşlenmiş Et Ürünleri
NİTRO MAP C40	40 % CO ₂ + 60 % N ₂	Baklava, Yağlı Balıklar, Sert ve Yumuşak Peynir, Yoğurt ve Süt Ürünleri
NİTRO MAP C50	50 % CO ₂ + 50 % N ₂	Yufka ve Pişmemiş Börek Ürünleri
NİTRO MAP C60	60 % CO ₂ + 40 % N ₂	Meyveli Kek, Nemli Yufka, Kremalı Pasta
NİTRO MAP C70	70 % CO ₂ + 30 % N ₂	Sert ve Yumuşak Peynir, Unlu Mamuller
OKSİ MAP C20	20 % CO ₂ + 80 % O ₂	Çiğ Et
OKSİ MAP C30	30 % CO ₂ + 70 % O ₂	İşlenmiş Et (Renk için)
OKSİ MAP C25 N25	25 % CO ₂ + 25 % N ₂ + 50 % O ₂	Kırmızı Et
NİTRO MAP C35 O25	35 % CO ₂ + 25 % O ₂ + 40 % N ₂	Beyaz Etili Balıklar
NİTRO MAP C5 O5	5 % CO ₂ + 5 % O ₂ + 90 % N ₂	Sebze, Meyve