

Vantaggi delle miscele FOODLINE®

Il vantaggio principale derivante dall'uso di miscele FOODLINE® per la protezione degli alimenti è il prolungamento della vita del prodotto e delle sue qualità organolettiche e nutritive. Queste ultime infatti si mantengono inalterate in quanto un'atmosfera protettiva adeguata riduce notevolmente sia la degradazione enzimatica e biochimica, sia la crescita batterica.

Altri vantaggi che si ottengono grazie all'uso di miscele FOODLINE® sono:

- riduzione dei costi derivanti dall'alterazione dei prodotti;
- riduzione dei costi operativi risultanti dalla possibilità di prolungare i tempi di immagazzinamento e di migliorare la pianificazione della produzione;
- incremento delle vendite dovuto alla migliore presentazione del prodotto.



FOODLINE®

Gas e Tecnologie per
il Confezionamento
Alimentare



Numero Verde

800 02 04 06

I.P.



SIAD S.p.A.

I-24126 Bergamo - Via San Bernardino, 92

Tel. 035 328111 - Fax 035 328318

www.siad.com - foodline@siad.com

FOODLINE®: più vita ai vostri prodotti alimentari

Per soddisfare le richieste più esigenti nel campo del confezionamento alimentare, SIAD ha messo a punto la linea di gas FOODLINE®, grazie alla quale si può prolungare la vita dei prodotti alimentari e mantenere inalterate le loro qualità: sapori, aromi e colori.

La linea FOODLINE® è costituita dai gas azoto, anidride carbonica, ossigeno e da loro miscele, il cui impiego è dedicato esclusivamente all'uso alimentare e la cui purezza rispetta i requisiti richiesti dalle normative vigenti.

FOODLINE® non è solo una gamma completa di gas per il confezionamento alimentare, ma è anche un servizio attento alle esigenze di un settore in continua evoluzione.

Il servizio non si ferma alla semplice proposta del gas o della miscela più adatta ad ogni alimento, ma continua con prove di confezionamento presso il cliente, con verifiche dei risultati ottenuti tramite apparecchiature di analisi, fino a forniture di impianti e materiali specifici per un corretto utilizzo dei gas.

SIAD, grazie alla continua ricerca svolta nei suoi laboratori e alla collaborazione con le Società del gruppo multinazionale Praxair, individua e collauda sempre nuove applicazioni dei gas industriali che contribuiscono a migliorare la qualità, gli standard produttivi, la sicurezza e la shelf-life di alimenti e bevande.

Le caratteristiche della linea FOODLINE®

Per offrire la massima garanzia di qualità e soddisfare le normative europee che regolamentano la materia, la linea FOODLINE® prevede:

- bombole e pacchi bombole dedicati al solo impiego in campo alimentare;
- valvola cromata a tenuta metallica con sistema a pressione residua a garanzia della qualità del gas;

- sigillo a garanzia dell'integrità del gas e del recipiente;
- etichetta di identificazione del prodotto e del lotto di produzione;
- accessori ad hoc per tutte le esigenze, come riduttori di pressione per la bombola, miscelatori e analizzatori di gas.

PRODOTTI	MISCELE	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Carni rosse (<i>manzo, vitello, agnello e maiale</i>) <ul style="list-style-type: none">• pezzi o fette• macinata	FOOD 20 - 22 - 23 - 28 OX - 30 FOOD 1 - 22 - 28 OX - 30	0 - 3 °C 0 - 3 °C
Pollame (<i>pollo, gallina, anatra e tacchino</i>)	FOOD 2 - 20 - 22 - 25	0 - 2 °C
Carni pressate (<i>affettati, salsicce, roast beef</i>)	FOOD 1 - 20 - 22 - 23 - 30	0 - 5 °C
Prodotti ittici (<i>pesce magro, pesce grasso, molluschi e/o crostacei</i>)	FOOD 24 - 30	0 - 2 °C
Prodotti lattiero caseari (<i>ricotta, formaggi teneri o grattugiati, latte, creme e yogurt</i>)	FOOD 1 - 20 - 23	1 - 3 °C ambiente
Prodotti secchi e disidratati (<i>caffè, patatine fritte, frutti secchi, minestre in polvere, semi vari e crusca</i>)	FOOD 1 - 2 - 22	ambiente
Pasta fresca (<i>tortellini, lasagne, pizza, gnocchi e pasta sfoglia</i>)	FOOD 2 - 20 - 22 - 23	0 - 5 °C
Prodotti da forno (<i>pane, pan carrè, croissant, brioches, pasticcini e biscotti</i>)	FOOD 1 - 2 - 20	ambiente
Precotti (<i>catering</i>)	FOOD 20 - 22	ambiente
Vegetali (<i>asparagi, broccoli, carote, prezzemolo, insalate, pomodori e spinaci</i>)	FOOD 1 - 20 - 22 - 25 - 30	5 °C ambiente
Vino, olio e succhi di frutta	FOOD 1	ambiente
Birra e bevande	FOOD 1 - 2 - 20	ambiente