

Mélanges possibles pour l'emballage de produits alimentaires (général et indicatif)

Produit	Mélange Proposé	temp. °C de conserv.	D.L.C. Durée de conserv.
Viande rouge Certains intestins (foie, reins)	20-40 % CO ₂ 60-80 % O ₂ 0-20% N ₂	-1°C à + 2°C	A l'air : 2-4 jours MAP : 5-8 jours
Poissons et fruits de mer Cyprinidés Poissons gras Crustacés	35-45%CO ₂ / 25-35%O ₂ / 25-35%N ₂ 35-45%CO ₂ / 55-65%N ₂ 35-45%CO ₂ / 25-35%O ₂ / 25-35%N ₂	-1°C à +2°C	A l'air : 2-3 jours MAP : 4-6 jours
Volaille (Poulet, dinde, canard, faisan, poussins, oie, caille)	25-35%CO ₂ / 65-75%N ₂	-1°C à +2°C	A l'air : 4-7 jours MAP : 10-21 jours

Mélanges possibles pour l'emballage de produits alimentaires (général et indicatif)

Viandes cuites, fumées, traitées (lardons, jambon, saucisson, salami,,,))	20-35%CO ₂ / 65-80%N ₂	0-3°C	A l'air : 1-3 semaines MAP : 3-7semaines
Produits cuits, réfrigérés vande, poissons, plats de poulet plats de pâtes, goulash, sauces, soupes...)	25-40%CO ₂ / 60-75%N ₂	0-3°C	A l'air : 2-5 jours MAP : 5-15 jours
produit pâtissier sans lait (pain, pain précuit cake, crêpes, croissants, ...)	40-100%CO ₂ / 0-60%N ₂	0-5°C	A l'air : 4-24 jours MAP: 4-12semaines

Mélanges possibles pour l'emballage de produits alimentaires (général et indicatif)

produits laitiers (fromage dur, mou, beurre yaourt, lait, crèmes fraîches,,)	0-40%CO ₂ / 60-100%N ₂	0-3°C	fromages durs : A l'air : 2-3 semaines MAP: 4-10 semaines Autres prod. laitiers. A l'air : 4-14 jours MAP: 1-3 semaines
Pâtes (fettucini, vermicelli, pâtes spiraal, tagliatteli, fusilli, spaghetti, ...)	30-60%CO ₂ / 40-70%N ₂	0-5°C	A l'air: 1-2semaines MAP : 3-4 semaines
produits combinés (pâtes farcies, pizzas, loempias, pains pitta farcis, quiches, ...)	30-60%CO ₂ / 40-70%N ₂	0-3°C	A l'air : 4-7 jours MAP : 7-21 jours

Bron : Guidelines for the Good Manufact. & Handling of Modified Atmosphere Packed Food Products, July 1992 by Campder & Chorleywood Food Research Associations