

**Mogelijke gasmengsels voor het verpakken van voedingsmiddelen
(algemeen en indicatief)**

Product	Vooropgesteld mengsel	Bewarings-temp. °C	D.L.C. Bewaartermijn
Rood Vlees Bepaalde ingewanden (lever, nier)	20-40 % CO ₂ 60-80 % O ₂ 0-20% N ₂	-1°C à + 2°C	In lucht : 2-4 dagen MAP : 5-8 dagen
Vis- en zeevruchten			
Witvis	35-45%CO ₂ / 25-35%O ₂ / 25-35%N ₂	-1°C à +2°C	In lucht : 2-3 dagen
Vette vis	35-45%CO ₂ / 55-65%N ₂		MAP : 4-6 dagen
Schaaldieren	35-45%CO ₂ / 25-35%O ₂ / 25-35%N ₂		
Kippeproducten (kip, kalkoen, eend, fazant, piepkuiken, gans & kwartel)	25-35%CO ₂ / 65-75%N ₂	-1°C à +2°C	In lucht : 4-7 dagen MAP : 10-21 dagen

Mogelijke gasmengsels voor het verpakken van voedingsmiddelen (algemeen en indicatief)

Gekookt, gerookt en geproceseerde vleesproducten (spek, ham, worst, salami, ...)	20-35%CO ₂ / 65-80%N ₂	0-3°C	In lucht : 1-3 weken MAP : 3-7 weken
Gekookte en gekoelde producten (vlees, vis of kiphoudende maaltijden pastaschotels, goulash, saus, soep,...)	25-40%CO ₂ / 60-75%N ₂	0-3°C	In lucht : 2-5 dagen In MAP : 5-15 dagen
Melkvrije bakkerijprod. (brood, voorgebakken brood, cake, pannenkoek, croissant, ...)	40-100%CO ₂ / 0-60%N ₂	0-5°C	In lucht : 4-24 dagen MAP : : 4-12 weken
Melkerijproducten (harde, zachte kaas, boter, yoghurt, melk, room, ...)	0-40%CO ₂ / 60-100%N ₂	0-3°C	Harde kazen : in lucht : 2-3 weken MAP : 4-10 weken Andere melkprod. In lucht : 4-14 dagen MAP : 1-3 weken

Mogelijke gasmengsels voor het verpakken van voedingsmiddelen (algemeen en indicatief)

Pasta producten (fettucine, vermicelli, pasta spiraal, tagliatteli, fusilli, spaghetti, ...)	30-60%CO ₂ / 40-70%N ₂	0-5°C	In lucht : 1-2 weken MAP : 3-4 weken
Gecombineerde producten (gevulde pasta, pizza's, loempia's, gevulde pitta- broodjes, quiches, ...)	30-60%CO ₂ / 40-70%N ₂	0-3°C	In lucht : 4-7 dagen MAP : 7-21 dagen
Gedroogde producten (granen, gedroogde kruiden, melkpoeder, cacao poeder, thee, koffie, noten, ...)	100%N ₂	kamertemp.	In lucht : 4-8 maand MAP : 1-2 jaar
Fruit & groenten	3-10%CO ₂ / 3-10%O ₂ / 80-94% N ₂	0-3°C banaan, tomaat komkommer 10-15°C	In lucht : 2-14 dagen MAP 5-35 dagen

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