



GASES PARA MAP



stagas[®]

STAG, S.A

C/ Luis I, 82 – 28031 Madrid

Contacto: (34) 91 777 08 66

E-mail: grupostag@stagi.com

www.stag.es

Gases Alimentarios Para el envasado en Atmósfera Modificada

Nuestra gama **STAGAS®** de gases para el sector agroalimentario, se rige a las especificaciones del reglamento (CE) Nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. Estamos inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos con número 3100002681/M

STAGAS® Ofrece la mejor solución para su proceso de envasado (MAP), garantizando la calidad y seguridad en la conservación de productos perecederos evitando la oxidación, la proliferación de bacterias y el moho.

Las mezclas de **STAGAS®** son soluciones a medida compuestas de los gases atmosféricos habituales: dióxido de carbono (CO2), nitrógeno (N2) y oxígeno (O2).

GAS	NºE – ADITIVO
Dióxido de Carbono (CO2)	E290
Argón (Ar)	E938
Nitrógeno (N2)	E941
Oxígeno (O2)	E948

Disponemos de una Gama Estándar de gases agroalimentarios y podemos suministrar mezclas específicas para diferentes aplicaciones MAP (Envasado de alimentos en atmósfera protegida apropiada “Modified Atmosphere Pacakaging”)

STAGAS®1

Bollería, frutos secos, zumos, vino, productos secos, especias

Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros a 200bar

Mezcla: 100% Nitrógeno (N2)

N.º E: E941

Ref. Botellas:

- B20: 1101083
- B50: 1101061



Ojiva Negro

Cuerpo Gris

STAGAS®2

Carbonatación de Bebidas, Cerveza, Enología, Panadería y Pastelería.

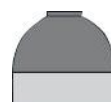
Envasado: Gas comprimido en botellas de 10 a 50 litros

Mezcla: 100% Dióxido de Carbono (CO2)

N.º E: E290

Ref. Botellas:

- B10: 1101096 - B13: 1100717 - B16: 1101032 - B50: 1101042



Ojiva Gris

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®5

Quesos, Charcutería, Embutidos, Platos Precocinados y Cerveza Negra

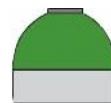
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 20% CO2 y 80% N2

N.º E: E290/ E941

Ref. Botellas:

- B20: 1101080
- B50: 1101045



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®6

Carnes de Ave de corral y salvajes

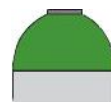
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 30% CO2 y 70% N2

N.º E: E290/ E941

Ref. Botellas:

- B20: 1101069
- B50: 1101046



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®9

Carnes Rojas

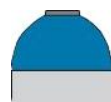
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 30% CO2 y 70% O2

N.º E: E290/ E948

Ref. Botellas:

- B20: 1101077
- B50: 1101049
- Bloque 14 botellas



Ojiva Azul

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®12

Carnes Cocidas, Avícolas, Pescado y Marisco

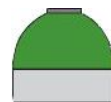
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 40% CO2 y 60% N2

N.º E: E290/ E941

Ref. Botellas:

- B20: 1101076
- B50: 1101053



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®13

Carne de Vaca

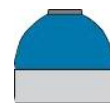
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 10% CO2 - 10% N2 y 80% O2

N.º E: E290/ E941/ E948

Ref. Botellas:

- B50: 1101055



Ojiva Azul

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®14

Vegetales y Ensaladas

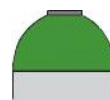
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 20% CO2 - 65% N2 y 15% O2

N.º E: E290/ E941/ E948

Ref. Botellas:

- B50: 1101057



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®16

Carne Fresca y Embutidos

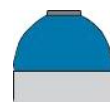
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 40% CO2 - 30% N2 y 30% O2

N.º E: E290/ E941/ E948

Ref. Botellas:

- B20: 1101066
- B50: 1101073



Ojiva Azul

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®21

Marisco Vivo y Pescado Crudo

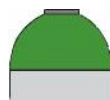
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 30% CO2 - 50% N2 y 20% O2

N.º E: E290/ E941/ E948

Ref. Botellas:

- B50: 1101091



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

STAGAS®22

Sushi

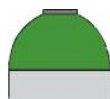
Envasado: Gas comprimido en botellas de 20 y 50 litros

Mezcla: 30% CO2 - 65% N2 y 5% O2

N.º E: E290/ E941/ E948

Ref. Botellas:

- B50: 1101092



Ojiva Verde

Cuerpo Gris Claro

**** Disponemos de otras Mezclas y formatos, consúltenos.**

Vida útil de los productos

ALIMENTO	DURABILIDAD EN AIRE	DURABILIDAD EN MAP
Carne Roja Fresca	2-4 días	5-8 días
Caza	3-5 días	7-14 días
Embutido	2-4 días	2-5 semanas
Volatería	4-7 días	16-21 días
Carne cocinada en lonchas	2-4 días	2-5 semanas
Pescado fresco	2-3 días	5-9 días
Pescado cocinado	2-4 días	3-4 semanas
Queso	2-3 semanas	4-10 semanas
Queso fresco	4-14 días	1-3 semanas
Pasteles	Varias semanas	Hasta un año
Pan	Varios días	2 semanas
Pan preheorneado	5 días	20 días
Ensalada fresca cortada	2-5 días	5-10 días
Pasta fresca	1-2 semanas	3-4 semanas
Pizza	7-10 días	2-4 semanas
Empanada	3-5 días	2-3 semanas
Platos precocinados	2-5 días	7-20 días
Alimentos secos	2-5 días	7-20 días
Bocadillos	2-3 días	7-10 días

Artículo interesante: [Atmósfera Modificada](#)

Hielo Seco

Hielo Seco es dióxido de carbono (CO₂) en su estado sólido y que, a presión atmosférica se encuentra a una temperatura de -78,5°C.

El Hielo seco se considera como un agente bacteriostático y fungistático. Es una gran solución para la conservación y transporte de productos perecederos sin riesgos de rotura en la cadena de frío y con la máxima garantía de calidad y seguridad. Así como para el transporte de productos farmacéuticos.

