

	Produkt	Gasgemisch	Gas- zu Produktvolumen	Typische Haltbarkeit		
				Luft	MAP	Lagertemperatur
Fleisch	Rohes rotes Fleisch	60-80% O2 + 20-40% CO2	100-200 ml 100 g Fleisch	2-4 Tage	5-8 Tage	2-3°C
	Rohes helles Geflügel	40-100% CO2 + 0-60% N2	100-200 ml 100 g Fleisch	4-7 Tage	16-21 Tage	2-3°C
	Rohes dunkles Geflügel	70% O2 + 30% CO2	100-200 ml 100 g Fleisch	3-5 Tage	7-14 Tage	2-3°C
	Wurstwaren	70% O2 + 30% CO2	50-100 ml 100 g Produkt	2-4 Tage	2-5 Wochen	4-6°C
	Gekochtes Fleisch in Scheiben	70% O2 + 30% CO2	50-100 ml 100 g Produkt	2-4 Tage	2-5 Wochen	4-6°C
Milchprodukte	Hartkäse	80-100% CO2 + 0-20% N2	50-100 ml 100 g Käse	2-3 Wochen	4-10 Wochen	4-6°C
	Käse (in Scheiben, gerieben)	40% CO2 + 60% N2	50-100 ml 100 g Käse	2-3 Wochen	7 Tage	4-6°C
	Weichkäse	20-60% CO2 + 40-80% N2	50-100 ml 100 g Käse	8 Tage	21 Tage	4-6°C
	Joghurt	0-30% CO2 + 70-100% N2		10-14 Tage	22-25 Tage	4-6°C
Fisch & Meeresfrüchte	Roher Fisch	40-90% CO2 + 10% O2 + 0-50% N2	200-300 ml 100 g Fisch	3-5 Tage	5-14 Tage	0-2°C
	Geräucherter Fisch	40-60% CO2 + 40-60% N2	50-100ml 100 g Fisch	15 Tage	30 Tage	0-3°C
	Gekochter Fisch	30% CO2 + 70% N2	50-100 ml 100 g Fisch	7 Tage	30 Tage	0-3°C
	Krabben/ Garnelen (geschält, gekocht)	40% CO2 + 60% N2	50-100 ml 100 g Produkt	7 Tage	21 Wochen	4-6°C
Obst & Gemüse	Salat	5% O2 + 5-20% CO2 + 75-90% N2	100-200 ml 100 g Produkt	2-5 Tage	5-8 Tage	3-5°C
	Küchenfertiger, geschnittener Mischsalat	6% O2 + 5-20% CO2 + 75-90% N2	100-200ml 100 g Produkt	2-5 Tage	5-8 Tage	3-5°C
	Geschälte Kartoffeln	40-60% CO2 + 40-60% N2	100-200 ml 100 g Produkt	0,5 Stunden	10 Tage	3-5°C
Backwaren & trockene Lebensmittel	Vorgebackenes Brot	100% CO2	50-100 ml 100 g Produkt	5 Tage	20 Tage	20-25°C
	Kuchen	50% CO2 + 50% N2	50-100ml 100 g Produkt	15 Tage	60 Tage	20-25°C
	Kaffee (gemahlen)	N2 oder CO2	50-100 ml 100 g Produkt	4 Wochen	24 Wochen	20-25°C
	Milchpulver	100% N2	50-100 ml 100 g Produkt	12 Wochen	52 Wochen	20-25°C
	Erdnüsse	100% N2	50-100 ml 100 g Produkt	12 Wochen	52 Wochen	20-25°C
Fertiggerichte & Catering	Pizza	30-60% CO2 + 40-70% N2	50-100 ml 100 g Produkt	1 Woche	3 Wochen	2-4°C
	Pasta	30-60% CO2 + 40-70% N2	50-100 ml 100 g Produkt	1 Woche	3 Wochen	2-4°C
	Sandwiches	30 CO2 + 70% N2	50-100 ml 100 g Produkt	2 Tage	10 Tage	2-4°C
	Fertiggerichte	30-60% CO2 + 40-70% N2	50-100 ml 100 g Produkt	4 Tage	21 Tage	2-4°C

Angaben sind ohne Gewähr