



# AOC Food Pack

innovación



## LA NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS ESPECIALES

### AOC Food Pack

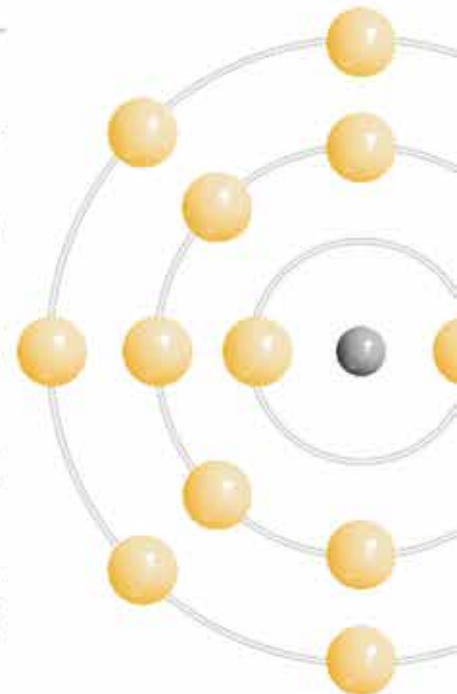
Las atmósferas modificadas AOC FOOD PACK extienden fácilmente la vida de anaquel de un producto, reemplazando el envasado al vacío de preservantes artificiales.

El deterioro de los alimentos es el resultado de acciones bacteriológicas, oxidación, acción enzimática y bacterias entre otros.

Las atmósferas de conservación AOC FOOD PACK son combinaciones de gases y aditivos, en proporciones que dependen del tipo de producto, la temperatura de almacenamiento y la vida de anaquel que se desea lograr.

La variedad de soluciones es amplia, desde las grandes cámaras de atmósfera controlada para el caso de las manzanas y otras frutas, hasta envases individuales de pizzas, papas fritas, nueces, pan, etc.

La tecnología de gases en alimentos continúa experimentando un fuerte crecimiento, y constantemente se desarrollan nuevas y mejores aplicaciones, por lo que trabajar con AOC FOOD PACK le permitirá optimizar sus procesos productivos y asegurar el crecimiento y rentabilidad de su empresa.



PRODUCTOS CON TASA DE HUMEDAD BAJA (menor que 12%) • Problema Principal: Oxidación			
Productos		Temperatura de almacenamiento	Conservación Envasado
Cacahuete, granos oleaginosos	FOOD PACK G1	Ambiente	4 a 6 meses
Café en granos	FOODPACK G1	Ambiente	3 a 6 meses
Café en polvo	FOOD PACK G2		
Nueces, almendras, Cacahuete, frutas secas y confitadas	FOOD PACK Q1	Ambiente	
Puré deshidratado, puré en escamas	FOOD PACK G1	Ambiente	4 meses s/antioxidado
Legumbres deshidratadas en polvo	FOOD PACK G1	Ambiente	varias semanas
Espicias	FOOD PACK G1	Ambiente	varias semanas
Castañas confitadas	FOOD PACK G1	Ambiente	4 a 6 meses
Mostaza	FOOD PACK G1	Ambiente	varios meses
Leche en P. olvo	FOOD PACK G1 FOOD PACK L1	Ambiente	6 meses
Queso seco	FOOD PACK G1 FOOD PACK Q1	4°C	1 a 2 meses
Papas Fritas	FOOD PACK G1	Ambiente	varios meses

PRODUCTOS CON TASA DE HUMEDAD INTERMEDIA Problema Principal: Desarrollo de Hongos			
Productos		Temperatura de almacenamiento	Conservación Envasado
Pan de Molde	FOOD PACK G2	Ambiente	2 a 3 meses
Pan Precocido	FOOD PACK G2		
Pan Centeno	FOOD PACK G2	Ambiente	2 a 3 meses
Pan Tostado	FOOD PACK L1		3 a 4 semanas
Pan especial	FOOD PACK L1		
Panques	FOOD PACK P1	Ambiente	3 a 4 meses
Bizcochos	FOODPACK G2		
Masa de hoja (Croissants)	FOOD PACK G2	Ambiente	6 semanas
Panes de Leche	FOOD PACK G2		
Panqueques	FOOD PACK P2	Ambiente	1 a 2 meses
Pasteles	FOOD PACK P1	4 a 5°C	15 días
Rollos de Queso	FOOD PACK P1		
Pizzas	FOOD PACK L1	4 a 5°C	12 a 15 días
Hot Dogs	FOOD PACK L1		
Repollo	FOOD PACK L1	4 a 5°C	21 días
Croquetas de carne o pescado	FOOD PACK L1	4 a 5°C	8 días
Pastas, Ravioles	FOOD PACK G2	2°C	15 a 21 días
Lasañas	FOOD PACK L1	2°C	21 días
Pastas para cóctel	FOOD PACK P1	4°C	10 días

PRODUCTOS CON TASA DE HUMEDAD ALTA Problema Principal: Desarrollo de Bacterias			
Productos		Temperatura de almacenamiento	Conservación Envasado
Carne Molida	FOOD PACK C1	4°C	4 días
Filetes	FOOD PACK C2		
Carnes trozadas, vacuno, cordero, ternero, cerdo	FOOD PACK C1 FOOD PACK C2	4°C	15 días cerdo 6-9 días
Aves sin cuero	FOOD PACK C1	4°C	8 días
Aves con cuero carne rosada (pavos)	FOOD PACK C1 FOOD PACK C3	4°C	8 a 12 días
Montadela	FOOD PACK L1	4°C	15 a 21 días
Jamón cocido, paté	FOOD PACK P2	4°C	21 días
Salchichas, Chorizos	FOOD PACK P1	4°C	15 a 21 días
Huevos duros	FOOD PACK G3	4°C	21 días
Filete de bacalao	FOOD PACK C4	2°C	5 a 6 días
Lenguado	FOOD PACK C5	2°C	6 a 8 días
Trucha Fresca	FOOD PACK C4	2°C	6 a 8 días
Salmón Fresco	FOOD PACK C6	4°C	6 a 8 días
Filetes de arenque y salmón ahumado	FOOD PACK L1	4°C	1 mes
Camarones Frescos	FOOD PACK C7	4°C	15 días
Papas frititas	FOOD PACK P2	4°C	15 a 45 días
Papas crudas	FOOD PACK L1	4°C	18 a 20 días
Ensaladas verdes	FOOD PACK G1	4°C	8 días
Ensaladas Mixtas (ajo, tomate, pepino, papa)	FOOD PACK Q1	2°C	16 días
Fresa	FOOD PACK Q2	4°C	8 a 15 días

<b>SALTILLO</b> Blvd. Miguel Alemán Terrestre # 2940 Col. La Soledad Saltillo, Coahuila C.P. 25240 Tel. (844) 496000 info@aac.com.mx	<b>SUC. GUADALUPE</b> Carretera a Reynosa Km. 18 1825-A Oth. Colonia Olimpo Treviño Guadalupe, N.L. C.P. 87100 Tel. (81) 6647742 guadalupe@aac.com.mx	<b>SUC. DURANGO</b> Av. Internacional 3302 Zona Industrial Huasteca de las Chihuahuas, Chih. C.P. 37150 1 de Mayo con Av. Apertura México Tel. (610) 4141425 y 4140962 durango@aac.com.mx	<b>SUC. INDIANÁPOLIS</b> Blvd. Francisco Villa # 1014-B Hermosillo, Dgo. C.P. 34000 Tel. (616) 8104024 indianapolis@aac.com.mx
<b>SUC. TORREÓN</b> Calle 30 # 438 Col. Nueva Torrealta Torreón, Coahuila C.P. 27060 Tel. (871) 7338111 y 7338141 torreon@aac.com.mx	<b>SUC. MONTERREY</b> Av. División # 2538 Col. San Jorge Monterrey, N.L. C.P. 64580 Tel. (81) 6647742 monterrey@aac.com.mx	<b>CC. CIUDAD GUAYMAS</b> Calle De Central # 3690, Avenida # 8 Cyl. Santa La Preza CC. Ciudad Guaymas, Chihuahua C.P. 37310 Tel. (610) 4141410 ciudadguaymas@aac.com.mx	SUCURSALES
<b>SUC. MORELIA</b> Av. Industrial # 1000 Col. Nueva Morelia Morelia, Coahuila C.P. 25250 Tel. (844) 633472 morelia@aac.com.mx	<b>SUC. REYNOSA</b> Blvd. José Ma. Morelos # 400 Col. Primavera Laguna Reynosa, Tamps. C.P. 88750 Tel. (889) 3043100 reynosa@aac.com.mx	<b>CIUDAD JUÁREZ</b> Cam. Panamericana # 7747 Col. Nueva Independencia Ciudad Juárez, Chih. CP 32605 Entre Camargo y Via Lázaro C.P. 32045 Cd. Juárez, Chih. Tel. (656) 2588914 y 2588360 juarez@aac.com.mx	
<b>SUC. ACUÑA</b> Carretera Pista de la Amistad # 1805 Calceca Aeropuerto Cd. Acuña, Coahuila C.P. 26230 Tel. (877) 7731954 acuña@aac.com.mx	<b>SUC. TAMPICO</b> Calle Benito Juárez # 714, eq. con Comediant Col. Nuevo Progreso Tampico, Tamps. C.P. 89700 Tel. (831) 2262512 y 2262113 tampico@aac.com.mx	<b>PARRAL</b> Av. Wilton Hines S/N KM 1 + 295 Colonia Valle Verde Hidalgo del Paraiso, Chihuahua C.P. 33005 Tel. (627) 5273100 parral@aac.com.mx	
<b>SUC. SAN NICOLÁS DE LOS GARZA</b> Av. López Mateos # 201 Col. La Grange San Nicolás de los Garza, N.L. C.P. 66490 Tel. (81) 6647742 nyc@aac.com.mx	<b>SUC. MATAMOROS</b> Calle Lázaro # 19 eq. Con Av. Del Maíz Colonia Alamosa Matamoros, Tamaulipas C.P. 87410 Tel. (868) 1490796 matamoros@aac.com.mx	<b>SUC. HERMOSILLO</b> Blvd. Antonio Quiroga # 85-A Eq. Salustiano Campes Col. Nueva Salustiana Hermosillo, Sonora C.P. 83175 Tel. (662) 2610031 hermosillo@aac.com.mx	
		<b>GUADALAJARA</b> Av. Solidaridad Iberoamericana # 2000 Colonia La Dozobra Tlaxiaco, Jalisco C.P. 40580 Tel. (33) 3860401	

\*La mezcla AOC FOOD PACK, es una sugerencia general, la vida de anaquel y calidad real, dependerá de las buenas prácticas de manufactura del usuario, higiene de producto a empacar y tipo de empaque empleado.