

# Кратка информация за групата СИАД

СИАД е една от най-значимите италиански, химически компании, която работи в секторите на индустриалните газове, инженеринга, здравеопазването, сферата на услугите и промишлени стоки.

Групата работи от повече от 85 години в бизнеса на индустриалните газове и се отличава по историческото и утвърдено присъствие и в сектора на инженеринга. В сектора на здравеопазването работи в услуга на здравните структури, а също и в областта на грижата за болни у дома. Картината за дейностите се допълва от предоставяните услуги за управление на околната среда, търговия със стоки за широко потребление и дистрибуция на промишлени стоки. Диверсифицираната дейност на групата СИАД се изразява в предложения, предназначени за различни промишлени пазари и сектори като здравеопазване и околна среда, както и масовия пазар (mass market).

За повече информация относно групата СИАД: посетете уебсайта [www.siad.bg](http://www.siad.bg)



© 2014 SIAD S.p.A.  
Всички права запазени.

Съдържащите се тук информация, изображения и данни, са публикувани единствено с информационна цел. В зависимост от техническото развитие на продуктите, СИАД си запазва правото да променя съдържанието на този документ без предизвестие.

Отпечатано в Италия.  
МКА PBG 111 10/14

SIAD Bulgaria EOOD  
4, Amsterdam str.  
P. O. Box 28 - BG-1528 SOFIA  
Tel. +359 (2) 9785636  
Fax +359 (2) 9789787

[siad@siad.bg](mailto:siad@siad.bg) - [www.siad.bg](http://www.siad.bg)



## Food & Beverage



## Шунки и салами

Приложения на газовете на СИАД в процеса на обработване

## Шунки и салами

СИАД предлага на фирмите, работещи в сектора на обработване на шунки и салами пълна гама от продукти, технологии и услуги.

Както е изложено по-долу, газовете на СИАД намират приложение в различни стадии на процеса, от смилането на месата до транспортирането на опакования продукт. Особено във фазата на опаковането, газовете и смесите на линията Foodline® се използват при опаковане в защитена атмосфера - техника, която позволява да се увеличи чувствително срока на годност на най-различни видове шунки и салами.

	Срок на годност въздух	Срок на годност защитена атмосфера	T на съхраняване
Нарязани колбаси	3 - 9 дни	до 50 дни	2 - 4°C
Коппа (вид шунка)	3 - 9 дни	до 50 дни	2 - 4°C
Мортадела	5 - 7 дни	до 60 дни	2 - 4°C
Прошутто котто (Варена шунка)	7 - 9 дни	до 50 дни	2 - 4°C
Прошутто крудо (Сурова шунка)	4 - 5 дни	до 60 дни	2 - 4°C
Салам	7 - 9 дни	до 60 дни	0 - 4°C
Нарязан салам	2 - 3 дни	до 30 дни	0 - 4°C
Варена наденица	1 - 3 седмици	до 50 дни	0 - 2°C
Сурова наденица	< 8 дни	до 17 дни	0 - 5°C
Шпек (сурово-пушен деликатес от свинско месо)	3 - 9 дни	до 60 дни	2 - 4°C
Кренвириши	< 20 дни	до 30 дни	0 - 5°C



# Шунки и салами

Приложения на газовете на СИАД в процеса на обработване

