

Confezionatrici sottovuoto professionali
Professional vacuum packers

TABELLA COMPARATIVA DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI CIBI

- La BISVA SRL propone una sintetica tabella dei tempi di conservazione degli alimenti sottovuoto con le proprie confezionatrici ricordando che:
- I tempi di conservazione sottovuoto sono indicativi poiché dipendono dalle caratteristiche originali del prodotto conservato (carica microbica iniziale);
 - Nel confezionare sottovuoto i prodotti bisogna osservare le normali norme igieniche;
 - Bisogna salvaguardare l'integrità dei sacchetti e dei contenitori;
 - Associare alla tecnica del sottovuoto, laddove necessario il frigorifero, il freezer, il congelatore.

COMPARATIVE TABLE INDICATING FOOD PRESERVATION TIME

- BISVA SRL suggests a concise table indicating the preservation times for the food vacuum-packed with its own vacuum packers and reminds that:
- Preservation times are approximate and depend on the original features of the vacuum-packed product (initial microbial charge);
 - When vacuum-packing, it is necessary to respect the usual hygienic rules;
 - It is necessary to protect the integrity of the bags and containers used;
 - If it is necessary, associate the fridge, the freezer, the ice-box with the vacuum packaging technique.

Dispensa /Pantry+20/25°C		
Alimento /Food	Non Sottovuoto Not vacuum packed	Sottovuoto SICO KITCHENWARE® Vacuum packed – SICO KITCHENWARE®
Pane / Bread	2 giorni / days	8 giorni / days
Riso / Rice	150 giorni / days	365 giorni / days
Biscotti Secchi /Dry biscuits	150 giorni / days	365 giorni / days
Frutta secca/Dry fruit	120 giorni / days	365 giorni / days
Caffè / Coffee	60 giorni / days	365 giorni / days
Farina, zucchero,latte in polvere Flour, sugar, powdered milk	120 giorni / days	365 giorni / days
Refrigerazione/Refrigeration+3/5°C		
	Non Sottovuoto Not vacuum packed	Sottovuoto SICO KITCHENWARE® Vacuum packed – SICO KITCHENWARE®
Carni rosse e bianche Red and white meat	2-3 giorni / days	6-8 giorni / days
Pesce / Fish	1-3 giorni /days	4-6 giorni / days
Salumi affettati Sliced pork meats	3-5 giorni / days	15-20 giorni /days
Salumi stagionati Matured sliced pork meats	15-20 giorni /days	150-180 giorni / days
Ortaggi /Vegetables	2-3 giorni / days	7-9 giorni / days
Frutta / Fruit	4-6 giorni / days	15-20 giorni /days
Formaggi molli /Soft cheese	4-6 giorni / days	15-20 giorni /days
Formaggi duri /Hard cheese	14-18 giorni / days	30-60 giorni / days
Pasta fresca / Fresh pasta	3-5 giorni / days	16-20 giorni /days
Dolci (tipo crostata) Desserts (such as tarts)	3-5 giorni / days	12-15 giorni /days
Minestrone /Vegetable soup	2-3 giorni / days	6-8 giorni / days
Congelamento / Freezing -18/-20°C		
	Non Sottovuoto Not vacuum packed	Sottovuoto SICO KITCHENWARE® Vacuum packed – SICO KITCHENWARE®
Carni / Meat	3-5 mesi / months	10-15 mesi /months
Pesci / Fish	2-3 mesi / months	9-12 mesi /months
Frutta e verdura Fruit and vegetables	7-9 mesi / months	15-20 mesi /months