

CERTIFICADO DE VIDA ÚTIL

Muchas gracias por comprar nuestro producto. Al hacerlo, ha adquirido un producto de primera calidad y larga vida útil.

Nuestras latas se envasan prácticamente al vacío y se sellan en una atmósfera modificada con Biogon® N, un nitrógeno insípido, inodoro e inodoro. En 2012 volvimos a realizar pruebas de detección de oxígeno residual y las mismas demostraron que nuestros envases contienen un 0% de oxígeno residual. Eso significa que los ingredientes no pueden reaccionar (químicamente), oxidarse o echarse a perder, por lo que mantienen su valor nutritivo y su frescura.

Tenga en cuenta que nuestros paquetes contienen productos que no son de fabricación propia (pan enlatado integral o al centeno y BP-5/barras nutricionales de trigo). Algunos de esos productos están sujetos a acuerdos comerciales donde se establece que aquellos alimentos que tengan una vida útil de más de 18 meses llevarán una etiqueta/un sello con una duración mínima de dos años. En base a los resultados obtenidos en las pruebas a largo plazo que realizamos a intervalos regulares, podemos incluso garantizar que dichos productos tienen una vida útil mínima de 15 años.

Temperaturas de almacenamiento

La mejor manera de conservar alimentos liofilizados y deshidratados en buen estado es almacenarlos en lugares secos, ya sea a temperatura ambiente o a menor temperatura. Por ejemplo, un sótano fresco y seco es ideal. Por el contrario, deben evitarse lugares con temperaturas de más de 30 °C, expuestos al sol directo, demasiado fríos o demasiado calientes .

Si se tienen en cuenta las indicaciones y advertencias arriba mencionadas, podemos garantizar una vida útil mínima de 15 años.

Es más, las pruebas que hemos realizado hasta la fecha indican que la vida útil mínima puede prolongarse mucho más.

**EMERGENCY
FOOD**



Stefanie Dietrich
Presidenta
Katadyn Deutschland GmbH

Número de factura

Fecha

Producción
Katadyn Deutschland GmbH