

Des Gaz Premium pour Préserver la Qualité Alimentaire de vos produits



Pionnier dans les gaz de qualité alimentaire.

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique qui pose de nouveaux défis liés au développement et à la complexité de la chaîne de production - transformation - distribution des aliments au niveau mondial. Parallèlement, les épidémies et les toxi-infections d'origine alimentaire deviennent une préoccupation croissante des consommateurs.

Air Liquide est un fournisseur de gaz qui accompagne ses clients avec des solutions innovantes répondant à leurs enjeux de productivité et de sécurité alimentaire.

Avec plus de 40 ans d'expérience au service de la production d'aliments et de boissons, Air Liquide a été un pionnier dans le développement de gaz alimentaires pour l'industrie.

Notre gamme de gaz ALIGAL™ a été spécifiquement développée pour satisfaire aux plus hauts standards de qualité et de sécurité alimentaire à travers le monde. Elle garantit la conformité de nos gaz aux standards de l'industrie et aux réglementations nationales et européennes.

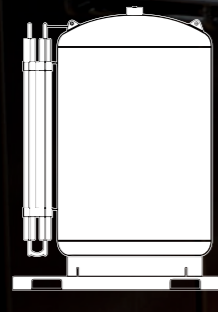
La gamme ALIGAL™ s'appuie sur un système de gestion de la sécurité alimentaire qui s'assure de la bonne application des principes HACCP* à chacune des étapes de notre processus de production et de distribution des gaz. Ce système intègre également une traçabilité pour garantir la tranquillité d'esprit de nos clients et du consommateur final.



Bouteilles



Cadres



Liquide



Qu'est-ce qui fait d'**ALIGAL**TM si unique ?



Qualité et sécurité alimentaire

Chaque gaz **ALIGAL**TM est conforme aux réglementations locales et est soumis aux mêmes exigences d'Air Liquide en termes de spécifications minimales et des standards de fabrication à respecter à travers le monde.

ALIGALTM s'assure que le processus allant de la production à la livraison des gaz, suit les principes HACCP pour identifier, évaluer et contrôler tout incident potentiel de sécurité alimentaire. Un système de traçabilité avec rappel de lot est en place si cela s'avère nécessaire.

ALIGALTM **DRINK 2**, spécialement conçu pour la fabrication industrielle des boissons gazeuses, répond aux exigences de l'ISBT (International Society of Beverage Technologists).



Fiabilité et continuité de l'approvisionnement

ALIGALTM est la garantie d'une même qualité, conformité et fiabilité de nos produits, partout dans le monde.

Les gaz **ALIGAL**TM sont mis à disposition sous diverses formes, allant des bouteilles haute pression pour les besoins en petites quantités jusqu'aux réservoirs de stockage cryogénique de gaz liquides pour les besoins plus importants, avec la possibilité de produire des mélanges de gaz sur site. Le mode de fourniture **ALIGAL**TM peut se moduler facilement pour satisfaire aux besoins évolutifs de nos clients.

Nos sites de production **ALIGAL**TM répartis sur tout le territoire et proches de nos clients permet d'assurer un approvisionnement fiable. Nous proposons également à nos clients un service de réapprovisionnement automatique grâce à une télésurveillance du niveau de gaz.



Expertise et accompagnement

Avec une solide expérience dans les industries de l'agro-alimentaire et de la boisson, notre équipe de spécialistes sait tirer le meilleur de nos capacités de R&D et du savoir-faire d'Air Liquide pour accompagner nos clients dans le développement de produits nouveaux et innovants.

Grâce à une connaissance fine des interactions entre les gaz et les produits alimentaires, nos experts en procédés conçoivent des solutions adéquates permettant à nos clients d'optimiser la qualité du produit et l'efficacité du procédé tout en minimisant les coûts opérationnels.

*Hazard Analysis and Critical Control Points

À chaque besoin, son gaz **ALIGAL**TM

ALIMENTS



Emballage sous Atmosphère Modifiée (M.A.P: Modified Atmosphere Packaging)

Les gaz **ALIGAL**TM ont été spécialement formulés pour les applications M.A.P afin d'améliorer la durée de conservation d'une grande variété de produits alimentaires. **ALIGAL**TM permet de préserver l'aspect visuel, la couleur, la saveur et les qualités nutritionnelles des produits frais contre les altérations dues à l'oxydation et au développement des bactéries et des moisissures.



Surgélation et refroidissement cryogéniques

Les propriétés cryogéniques des gaz **ALIGAL**TM sont idéales pour les applications de refroidissement, surgélation, croûtage, surgélation rapide de petites portions (IQF Individual Quick Freezing) et de contrôle de la température. L'usage des gaz **ALIGAL**TM réduit les pertes liées à la déshydratation et minimise la croissance bactérienne. En comparaison de la réfrigération mécanique traditionnelle, les technologies cryogéniques permettent des opérations plus rapides tout en préservant la texture du produit, sa couleur, sa saveur et ses attributs nutritionnels.



Autres applications alimentaires

Les propriétés des gaz **ALIGAL**TM sont également idéales pour protéger les huiles alimentaires contre l'oxydation, fabriquer des poudres alimentaires par cryobroyage, ajuster le pH des produits laitiers, foisonner les produits crémeux ou encore pour stabiliser des ingrédients alimentaires.

ALIGALTM permet une solution naturelle de transformation qui ne modifie pas la composition originale des aliments.

BOISSONS



Carbonatation

ALIGALTM **DRINK 2** est fabriqué selon les plus hauts standards de qualité du CO₂ afin de répondre aux exigences strictes de l'industrie de la boisson.



Protection

Les gaz **ALIGAL**TM apportent une solution 100% naturelle pour protéger les boissons contre les effets indésirables de l'oxydation en minimisant la quantité d'O₂ dissous dans le produit aux étapes clés de la fabrication. Ceci permet de préserver les vitamines et les nutriments, améliorant ainsi la qualité gustative et nutritionnelle du produit final.



Oenologie

Les gaz **ALIGAL**TM peuvent être utilisés à différentes étapes du processus de vinification pour optimiser les niveaux d'oxygène et de dioxyde de carbone dissous afin de protéger la qualité du vin, de la vigne au verre, de minimiser l'utilisation de conservateurs chimiques comme le dioxyde de soufre et afin de préserver la saveur des meilleurs millésimes.



Soutirage

Les bouteilles de gaz **ALIGAL**TM ont été spécialement développées pour le secteur hôtelier pour le soutirage de la bière pression, du vin, de l'eau et d'autres boissons gazeuses.

GAZ	Composition (%)				Emballage sous atmosphère modifiée	Cryogénie alimentaire	Autres applications alimentaires	Carbonatation	Fabrication des Boissons	Oenologie
	N ₂	CO ₂	O ₂	Ar						
ALIGAL™ 1	100				•	**	•		•	•
ALIGAL™ 2		100			•	**	•		•	•
ALIGAL™ DRINK 2		100					•			•
ALIGAL™ 3			100		*			•		•
ALIGAL™ 6				100	•					•
ALIGAL™ 12	80	20								•
ALIGAL™ 13	70	30			•					•
ALIGAL™ 15	50	50			•					•
ALIGAL™ 27		30	70		•					
ALIGAL™ 62		20		80	•					•

* : ALIGAL3 peut servir à la fabrication sur site du mélange ALIGAL 27

** : en France, nous utilisons ALIGAL FREEZE 1 & 2 pour les applications cryogéniques alimentaires

ALIGAL™ SMART QUALITY

LA SOLUTION POUR DES GAZ ALIMENTAIRES MAÎTRISÉS

Afin de simplifier la gestion de la qualité et de la conformité des gaz utilisés pour la fabrication des aliments, Air Liquide a créé le service **ALIGAL™ Smart Quality**, une solution clé en main qui intègre de façon optimale les gaz alimentaires dans le plan de maîtrise sanitaire et permet de gérer les exigences des autorités et de celles des clients.

- Maîtrise de la Qualité et de la Conformité de vos approvisionnements
- Des opérations Qualité facilitées
- Une documentation actualisée accessible en permanence via le site web myGAS

Quand la maîtrise rime avec 3 niveaux de service

- **ALIGAL™ Food Safety** qui regroupe les documents essentiels pour la Qualité et la Conformité accessibles via myGAS
- **ALIGAL™ Smart Quality** pour une gestion efficace dans la durée de la qualité : traçabilité avancée des gaz, documentation enrichie et gestion des changements par notification.
- **ALIGAL™ Smart Quality Plus** pour un management intégré de vos opérations : gestion logistique optimisée des gaz liquides via la télémétrie.



ALIGAL™ SMART QUALITY

LA SOLUTION POUR DES GAZ ALIMENTAIRES MAÎTRISÉS

L'activité Industriel Marchand d'Air Liquide propose à ses clients des gaz et des solutions innovantes, intégrant des technologies d'application, des équipements et des services. De l'artisan indépendant aux grandes sociétés industrielles, nos 33 500 collaborateurs accompagnent au quotidien plus de 2 millions de clients dans 75 pays. Ils utilisent leurs incomparables capacités commerciales et techniques pour développer des solutions de gaz qui stimulent la performance de nos clients industriels et les aident à améliorer la qualité de leurs produits, contribuant ainsi à une plus grande compétitivité tout en minimisant l'empreinte environnementale de leurs activités.

Nous contacter

Air Liquide France Industrie

Service client : 09 70 25 00 00 Service gratuit
+ prix appel

contact.alfi@airliquide.com

Espace client : mygas.airliquide.fr

www.airliquide.fr



Air Liquide France Industrie. Société Anonyme au capital de 72.267.600 euros.
Siège Social : 6 rue Cognacq Jay, 75007 PARIS. RCS PARIS 314 119 504.