

GAMME D'ÉQUIPEMENTS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE GAZ ALIMENTAIRES





CONFORMITÉ CE 1935/2004 PRODUITS ET ÉQUIPEMENTS EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS

ALIGAL™ est la gamme des gaz de qualité alimentaire, qu'ils soient utilisés comme additifs, auxiliaires technologiques ou comme ingrédients du produit final.

Les équipements tels que les centrales, les détendeurs, les flexibles... constituent les éléments essentiels d'une installation de mise en oeuvre des gaz ALIGAL™.

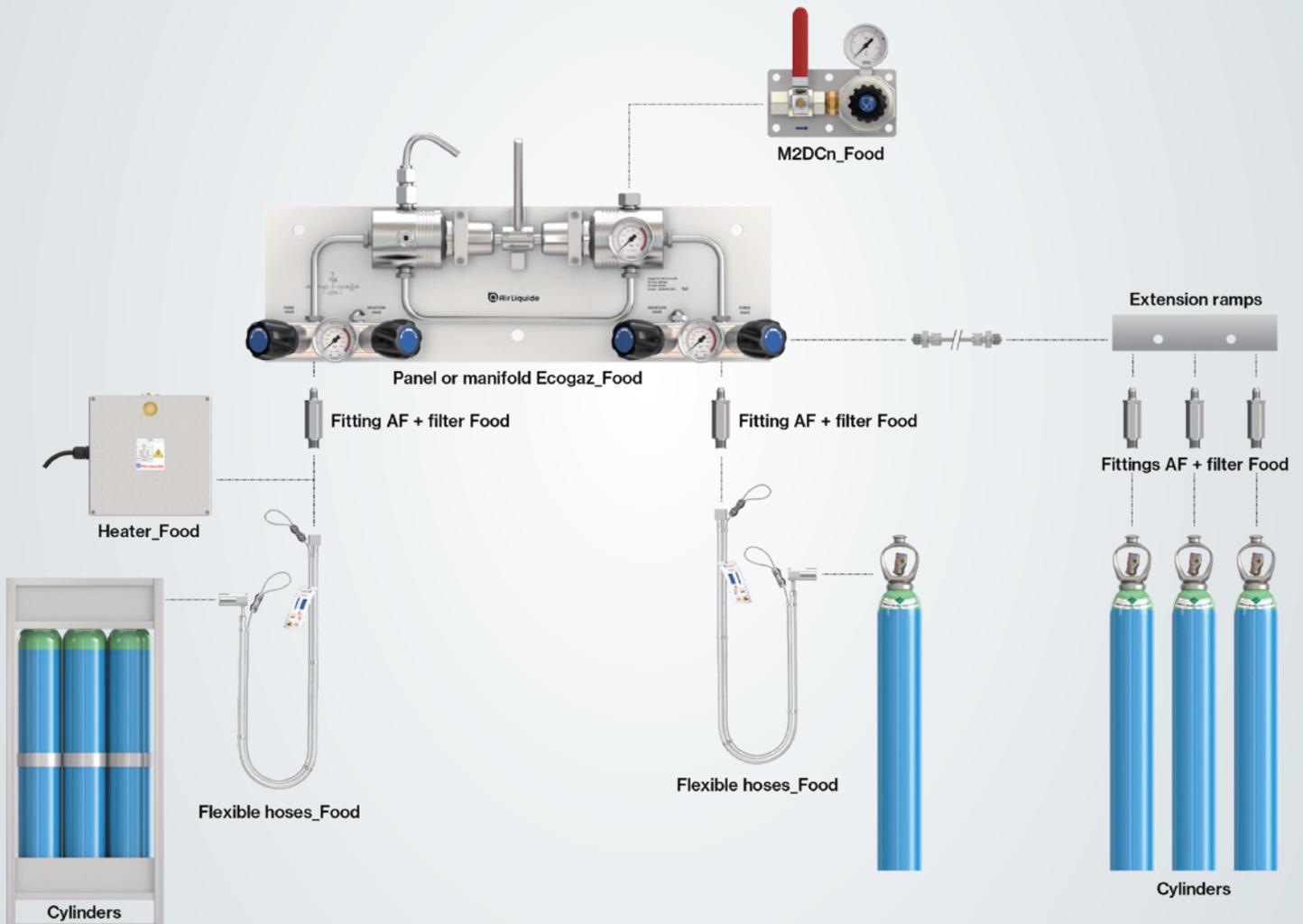
Leur conformité est assurée par le système de gestion de la sécurité alimentaire d'Air Liquide (FSMS - *Food Safety Management System of Air Liquide*).

Tous les matériels et équipements prêts à l'emploi de la gamme alimentaire

- qui sont déjà en contact avec des aliments ;
- ou qui sont destinés à l'être quelle que soit l'étape du cycle de production ;
- adaptés à toutes les installations de mise en oeuvre des gaz ALIGAL™.

Par conséquent, les matériaux en contact avec les gaz alimentaires sont soumis aux réglementations européennes sur la sécurité alimentaire, en particulier le règlement (CE) n° 1935/2004.

ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS POUR LA MISE EN OEUVRE DE GAZ DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Garantie que l'équipement respecte bien les règles en vigueur :

- Absence de migration des matériaux en contact avec le gaz alimentaire .
- Usage de produits de dégraissage / nettoyage agréés pour l'alimentaire .
- Gestion de traçabilité / numéro de lot .
- Suivi de qualité fournisseur et gestion de modification .
- Certificat de conformité émis sur demande .

Air Liquide a développé une gamme d'équipements dédiée et conforme à la mise en oeuvre des gaz alimentaires

Matériel de mise en oeuvre des gaz industriels vs alimentaires



CONFORMITÉ GARANTIE

QUELLES QUE SOIENT LES APPLICATIONS



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

Les gaz ALIGAL™ 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™ 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™ 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™ 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™ 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. ALIGAL™ permet une solution naturelle de transformation qui ne modifie pas la composition originale des aliments.



Carbonatation

ALIGAL™ 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™ 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

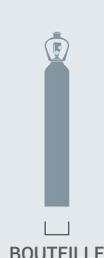
Les gaz ALIGAL™ peuvent être utilisés à différentes étapes du processus de vinification pour optimiser les niveaux d'oxygène et de dioxyde de carbone dissous afin de protéger la qualité du vin, de la vigne au verre, de minimiser l'utilisation de conservateurs chimiques comme le dioxyde de soufre et afin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



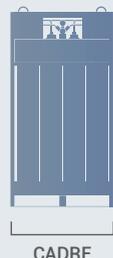
Soutirage

Les bouteilles de gaz ALIGAL™ 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.

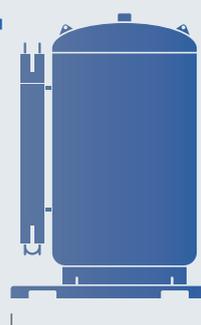
COMPATIBLE AVEC TOUT MODE D'APPROVISIONNEMENT



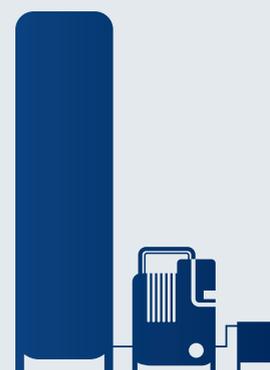
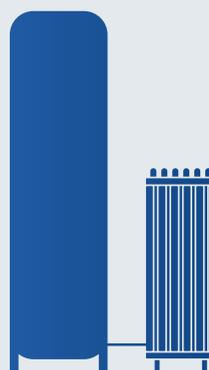
BOUTEILLE



CADRE



LIQUIDE



ON-SITE

MAITRISER LA QUALITÉ ET LA CONFORMITÉ ALIMENTAIRE AU BÉNÉFICE DU CONSOMMATEUR FINAL PIONNIER POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE GAMME DE GAZ DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Enjeu prioritaire de santé publique, la sécurité alimentaire présente de nouveaux défis en lien avec l'internationalisation de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

Les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la diffusion de maladie d'origine agroalimentaire. Air Liquide est un fournisseur de gaz international de premier plan qui propose des solutions innovantes pour répondre aux problèmes les plus complexes de productivité alimentaire.

Fort de plus de 40 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire, Air Liquide a été pionnier dans le développement d'une gamme de gaz de qualité alimentaire. Notre gamme d'équipements pour les gaz de qualité ALIGAL™ a été spécialement conçue pour répondre aux normes de sécurité et de qualité alimentaire dans le monde entier.

EQUIPEMENT	CODE PRODUIT
DÉTENDEUR HEPAL 12 200-16-25 NF C FOOD	189192
DÉTENDEUR HEPAL 15 200-10-15 NF C FOOD	203468
DÉTENDEUR DE LIGNE DCN300 AG 50-18-400 FOOD	193967
FLEXIBLE INOX SOUDÉ POUR BOUTEILLE NF C FOOD	199345
MODULE ECOGAZ P 200-15-110 FOOD	189206
CENTRALE ECOGAZ SA 200-30/21-110 FOOD	189205
FLEXIBLE INOX SOUDÉ POUR CADRE GN FOOD	199351
FIN DE LIGNE M2DCN300 50-8-110 GN/CO ₂ FOOD	193968
RÉCHAUFFEUR 500 W POUR CENTRALES/MODULES FOOD	199125

CERTIFICATS ET ATTESTATIONS

Air Liquide utilise des systèmes de gestion intégrés :

- UNI EN ISO 9001
- UNI EN ISO 14001
- UNI EN ISO 22000
- FSSC 22000 (Food Safety System Certification)



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 35 000 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 .

ALIGAL™

La gamme de gaz dédiée aux produits alimentaires

Nous contacter :

AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE

Service Client - Tél. +33(0)9 70 25 00 00

Courriel : contact.alfi@airliquide.com

Espace clients : mygas.airliquide.fr

