

# MATERIALI IDONEI ALL'UTILIZZO DEI GAS ALIMENTARI





# CONFORMITÀ MOCA

## REG. CE 1935/2004

### MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

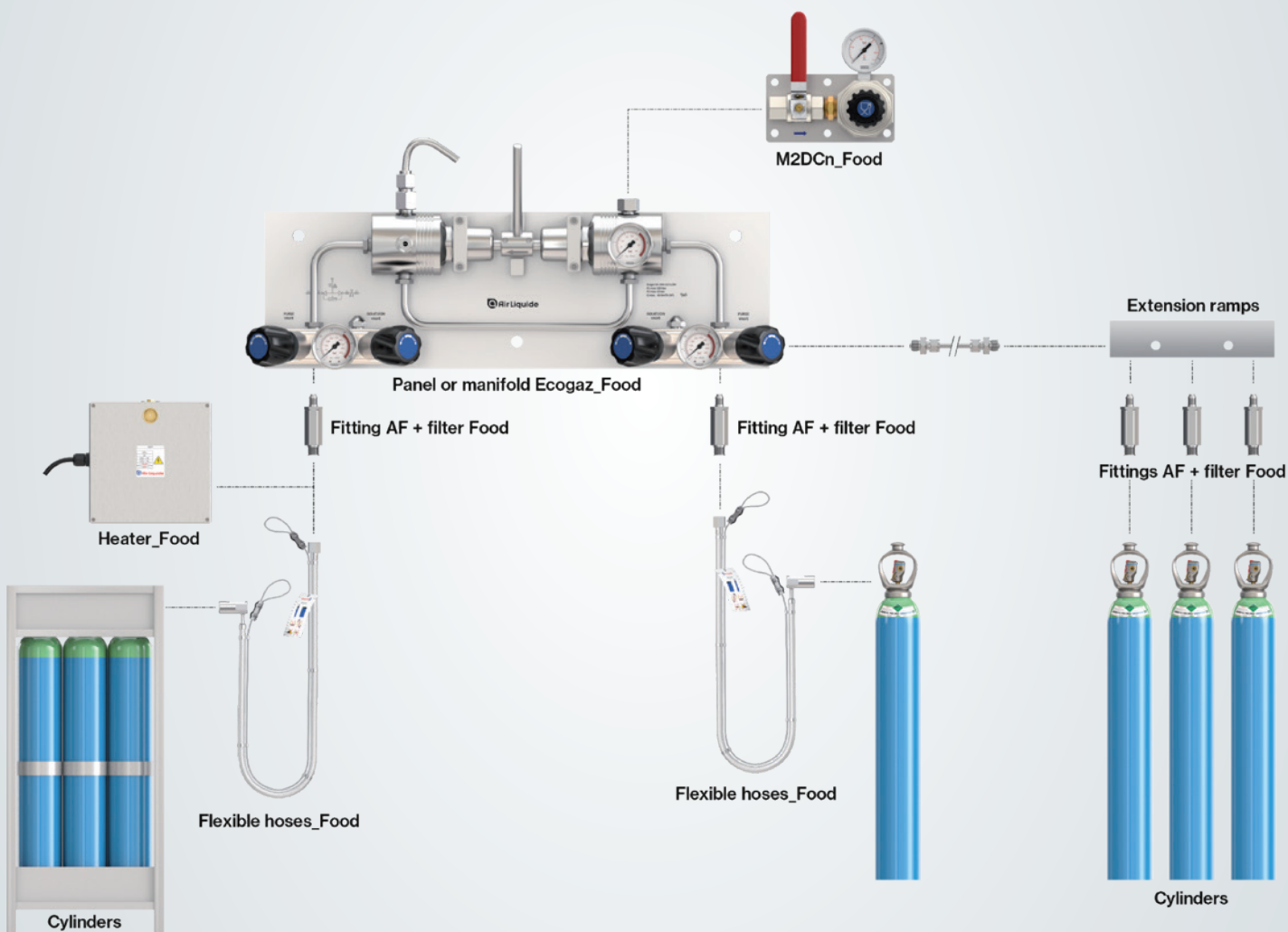
ALIGAL™ è la gamma di gas di grado alimentare. Sono impiegati come additivi, coadiuvanti tecnologici o come ingredienti del prodotto finale. Attrezzature come centrali di decompressione, riduttori, flessibili, sono gli elementi essenziali per installazione di gas ALIGAL™.

La loro conformità è garantita dal sistema di Gestione della sicurezza alimentare di Air Liquide (FSMS - *Food Safety Management System of Air Liquide*).

**Tutti i materiali e le attrezzature pronte per l'uso che sono già a contatto con il cibo o che lo saranno in qualunque fase del ciclo produttivo**

Sono soggetti a norme giuridicamente vincolanti a livello dell'UE, come attualmente previsto dal regolamento (CE) N. 1935/2004 che mira a garantire la sicurezza dei materiali a contatto con gli alimenti.

# MATERIALI E INSTALLAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO DEI GAS PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

**Garantire che l'apparecchiatura sia conforme alle norme in vigore:**

- Assenza di trasferimento di ogni materiale a contatto con il gas alimentare.
- Utilizzo di prodotti sgrassanti / detergenti approvati per alimenti.
- Gestione tracciabilità / numero lotto.
- Monitoraggio della qualità dei fornitori e gestione delle modifiche.
- Dichiarazione di conformità rilasciato su richiesta.

Air Liquide ha sviluppato una gamma di apparecchiature dedicate e conformi all'uso di gas alimentari

**Materiali per l'implementazione dei gas industriali vs alimentari**



# CONFORMITÀ GARANTITA QUALUNQUE SIANO LE APPLICAZIONI



## Confezionamento in atmosfera protettiva (MAP)

I gas ALIGAL™ sono stati formulati appositamente per applicazioni MAP per migliorare la durata di conservazione di un'ampia varietà di prodotti alimentari. ALIGAL™ preserva il colore, il sapore e le qualità organolettiche dei prodotti freschi contro il deterioramento dovuto all'ossidazione e sviluppo di batteri, lieviti e muffe.



## Surgelazione e raffreddamento criogenico

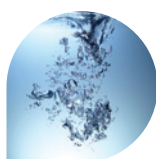
Le proprietà criogeniche dei gas ALIGAL™ sono ideali per raffreddamento, surgelazione, indurimento superficiale, congelamento rapido di piccole porzioni (IQF Individual Quick Freezing) e controllo della temperatura. L'uso dei gas ALIGAL™ riduce le perdite dovute alla disidratazione e minimizza la crescita batterica. Rispetto alla tradizionale refrigerazione meccanica, le tecnologie criogeniche consentono operazioni più veloci preservando consistenza, colore, sapore e attributi nutrizionali del prodotto.



## Altre applicazioni nell'Industria Alimentare

Le proprietà dei gas ALIGAL™ sono ideali anche per proteggere gli oli alimentari contro l'ossidazione, produrre polveri alimentari mediante criomacinazione, regolare il pH del latte. ALIGAL™ consente una soluzione di trasformazione naturale che non altera la composizione originale degli alimenti.

# ALIMENTI



## Carbonatazione delle acque minerali

ALIGAL™ DRINK 2 è prodotto secondo i più elevati standard di qualità CO<sub>2</sub> per soddisfare i severi requisiti dell'industria delle bevande.



## Preparazione e produzione delle bevande

I gas ALIGAL™ forniscono una soluzione naturale al 100% per proteggere le bevande contro gli effetti negativi dell'ossidazione riducendo al minimo la quantità di O<sub>2</sub> disciolto in il prodotto nelle fasi chiave della produzione. Questo aiuta a preservare vitamine e nutrienti, migliorando così il gusto e la qualità nutritiva del prodotto finale.



## Applicazioni al servizio dell'enologia

I gas ALIGAL™ possono essere utilizzati in diverse fasi del processo di vinificazione per ottimizzare i livelli di ossigeno disciolto e diossido di carbonio per proteggere la qualità del vino, dalla vigna al bicchiere, per ridurre al minimo l'uso di conservanti chimici come l'anidride solforosa e per preservare il sapore delle migliori annate.

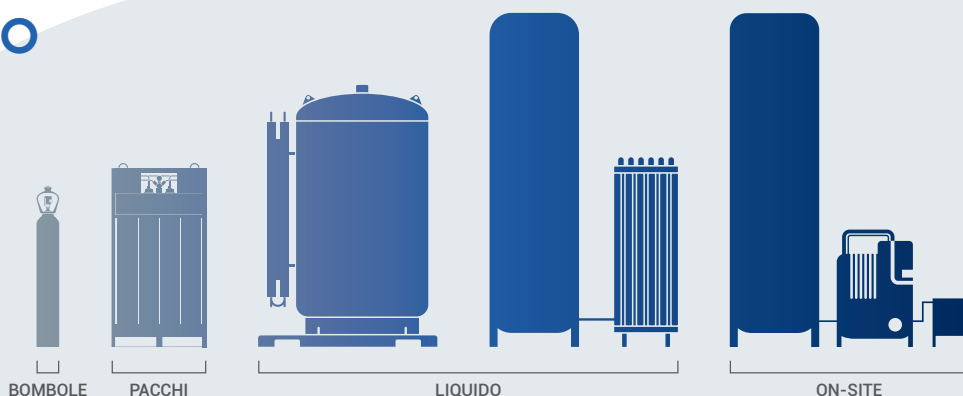


## Spillatura delle bevande

Le bombole di gas ALIGAL™ sono state sviluppate appositamente per il settore HORECA per il travaso di birra alla spina, vino, acqua e altre bevande.

# BEVANDA

## CONFORMITÀ A QUALSIASI TIPO DI SOLUZIONE



# CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DELLA CONFORMITÀ ALIMENTARE A BENEFICIO DEL CONSUMATORE FINALE PIONIERI NEI GAS PER ALIMENTI E BEVANDE

La sicurezza alimentare è una priorità per la Salute Pubblica che sta presentando nuove sfide a causa delle crescenti tendenze nella produzione, lavorazione e distribuzione alimentare globale. I consumatori osservano i focolai di malattie di origine alimentare con crescente preoccupazione. Air Liquide è un fornitore internazionale leader di gas con soluzioni innovative per affrontare i problemi di produttività alimentare più impegnativi.

Con oltre 40 anni di esperienza nella Industria degli Alimenti e Bevande, Air Liquide è stata un pioniere nello sviluppo di gas per la preservazione degli alimenti e delle bevande. I nostri prodotti per gas ALIGAL™ sono stati specificatamente sviluppati per soddisfare gli standard di qualità e sicurezza alimentare in tutto il mondo.

## CHE COSA DICE LA LEGGE

I MOCA sono disciplinati da provvedimenti comunitari e nazionali.

- **DM 21 marzo 1973 e smi** - definisce limiti di cessione, condizioni d'uso e "liste positive" di materiali.
- **D.Lgs. 10 febbraio 2017, n. 29** - stabilisce sanzioni per le violazioni delle norme sulle buone pratiche di fabbricazione GMP (da 1.500€ fino a 80.000€ per casi in cui si riscontrasse un rischio per la salute umana).

DESCRIZIONE PRODOTTO	CODICE
RIDUTTORE DLM300 200-15-50 UNI 2 FOOD	189199
RIDUTTORE DLM300 200-15-50 UNI 5 FOOD	189198
RIDUTTORE DLM300 200-15-50 UNI 8 FOOD	201566
RISCALDATORE 500W B.LA UNI 2 CO <sub>2</sub> FOOD	199124
RISCALDATORE 500W B.LA UNI 5 FOOD	199123
CENTRALE ECOGAZ SA 200-30/21-110 FOOD	189205
PANNELLO ECOGAZ P 200-15-110 FOOD	189206
RISCALDATORE 500W per CEN/PAN NG-CO <sub>2</sub> FOOD	199125
RAMPA ESTENSIONE 1-3 B.LE per CEN/PAN FOOD	189208

## ATTESTATI E CERTIFICAZIONI

Air Liquide si avvale di Sistemi di Gestione integrati:

- UNI EN ISO 9001
- UNI EN ISO 14001
- UNI EN ISO 22000
- FSSC (Food Safety System Certification) 22000
- RESPONSIBLE CARE
- OHSAS 180001
- KOSHER (solo per CO<sub>2</sub>)



Air Liquide è il leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'Industria e la Sanità. Presente in 78 paesi con circa 64.500 collaboratori, il Gruppo serve oltre 3,8 milioni di clienti e di pazienti. Ossigeno, Azoto e Idrogeno sono piccole molecole essenziali per la vita, la materia e l'energia. Esse incarnano il contesto scientifico di Air Liquide e sono al cuore dell'attività del Gruppo, fin dalla sua creazione nel 1902. L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, di conseguire performance di lungo termine e di contribuire a un mondo più sostenibile.

## ALIGAL™

**La gamma di gas dedicata al mercato agro-alimentare**

Contatti:

**Air Liquide Italia Service S.r.l.**  
Via Calabria, 31 - 20158 Milano  
+39 02 30464994  
[servizioclienti@airliquide.com](mailto:servizioclienti@airliquide.com)  
[industria.airliquide.it](mailto:industria.airliquide.it)  
[@AirLiquide\\_IT](https://www.linkedin.com/company/airliquide)  
[linkedin.com/company/airliquide](https://www.linkedin.com/company/airliquide)

