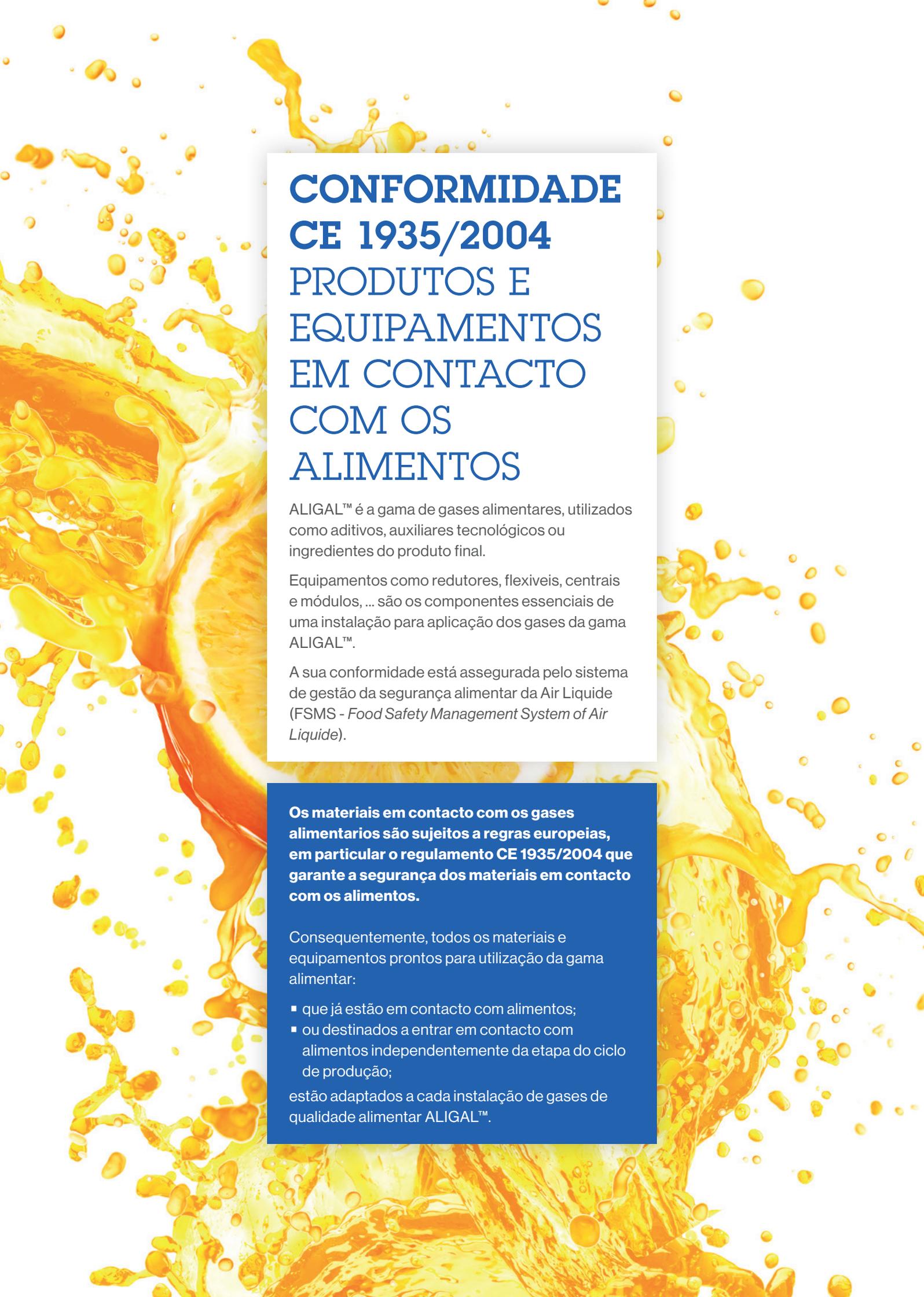


# GAMA DE EQUIPAMENTOS PARA APLICAÇÃO DE GASES ALIMENTARES





# CONFORMIDADE CE 1935/2004 PRODUTOS E EQUIPAMENTOS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS

ALIGAL™ é a gama de gases alimentares, utilizados como aditivos, auxiliares tecnológicos ou ingredientes do produto final.

Equipamentos como redutores, flexíveis, centrais e módulos, ... são os componentes essenciais de uma instalação para aplicação dos gases da gama ALIGAL™.

A sua conformidade está assegurada pelo sistema de gestão da segurança alimentar da Air Liquide (FSMS - *Food Safety Management System of Air Liquide*).

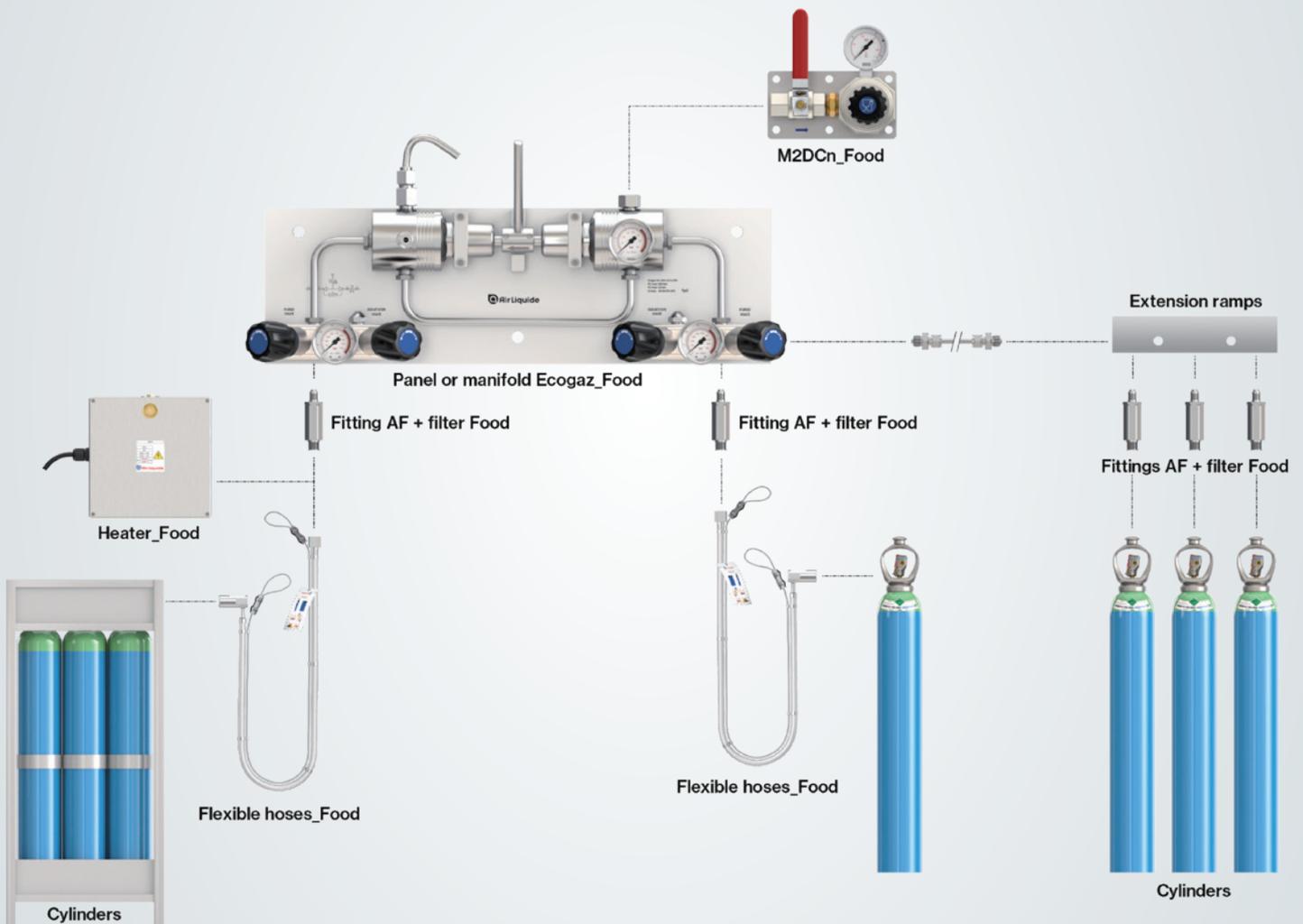
**Os materiais em contacto com os gases alimentares são sujeitos a regras europeias, em particular o regulamento CE 1935/2004 que garante a segurança dos materiais em contacto com os alimentos.**

Consequentemente, todos os materiais e equipamentos prontos para utilização da gama alimentar:

- que já estão em contacto com alimentos;
- ou destinados a entrar em contacto com alimentos independentemente da etapa do ciclo de produção;

estão adaptados a cada instalação de gases de qualidade alimentar ALIGAL™.

# EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS GASES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

**Garantia que o equipamento cumpre com a legislação em vigor:**

- Não liberta qualquer material em contacto com o gas alimentar.
- Desengorduramento/limpeza com produtos acreditados e conformes.
- Rastreabilidade/ número de lote.
- Controlo da qualidade dos fornecedores e gestão de modificações.
- Certificado de conformidade emitido a pedido.

A Air Liquide desenvolveu uma gama de equipamentos dedicados e em conformidade com o uso dos gases alimentares

**Equipamentos para aplicação de gases industriais vs alimentares**





# CONTROLO DA QUALIDADE E CONFORMIDADE DOS ALIMENTOS PARA O BENEFÍCIO DO CONSUMIDOR FINAL

## PIONEIROS EM GASES DE QUALIDADE ALIMENTAR E BEBIDAS

A segurança alimentar é uma prioridade para a saúde pública e representa novos desafios devido à internacionalização da produção e da distribuição de alimentos.

Os consumidores estão cada vez mais preocupados com a propagação de doenças que provêm de alimentos. A Air Liquide é um dos mais importantes fornecedores internacionais de gás que propõe soluções inovadoras aos problemas mais complexos em matéria de produtividade alimentar.

Com uma experiência de mais de 40 anos no sector alimentar, Air Liquide foi pioneiro no desenvolvimento de uma gama de gás de qualidade alimentar. A nossa gama de materiais para os gases ALIGAL™ foi desenhada especialmente para cumprir com as exigências de segurança e de qualidade alimentar em todo o mundo.

MATERIAIS	COD. PRODUTO
REDUTOR HEPAL 12 200-16-25 NF C FOOD	189192
REDUTOR HEPAL 15 200-10-15 NF C FOOD	203468
REDUTOR DCN300 AG 50-18-400 FOOD	193967
REDUTOR DLM 300 200-15-50 NF C FOOD	189202
POSTO M2DCN300 50-8-110 GN/CO <sub>2</sub> FOOD	193968
FLEXÍVEL INOX GAR 1,3 m SOLDADO NF C FOOD	199345
FLEXÍVEL INOX QUADRO 2,5 m SOLDADO NF C FOOD	199351
AQUECEDORES 500W GAR NFC NG/CO <sub>2</sub> FOOD	199122
CENTRAL ECOGAZ SA 200-30/21-110 FOOD	Sob consulta

### CERTIFICAÇÕES

Air Liquide utiliza sistemas de gestão integrada:

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



A Air Liquide é um líder mundial de gases, tecnologias e serviços para a indústria e a saúde. Presente em 78 países com cerca de 64 500 colaboradores, o Grupo serve mais de 3,8 milhões de clientes e pacientes. Oxigénio, azoto e hidrogénio são pequenas moléculas essenciais para a vida, a matéria e a energia. Representam o território científico da Air Liquide e são a essência da atividade do Grupo desde a sua criação, em 1902.

## ALIGAL™

**A gama de gás dedicada para os produtos alimentares**

Contacto:

**SOCIEDADE PORTUGUESA DO AR LÍQUIDO "ARLÍQUIDO", LDA**

Linha Directa: Tel. 800 784 333

E-mail: [linha.directa@airliquide.com](mailto:linha.directa@airliquide.com)

Área cliente: [mygas.airliquide.pt](http://mygas.airliquide.pt)

