

Premium gassen om de voedselkwaliteit te behouden

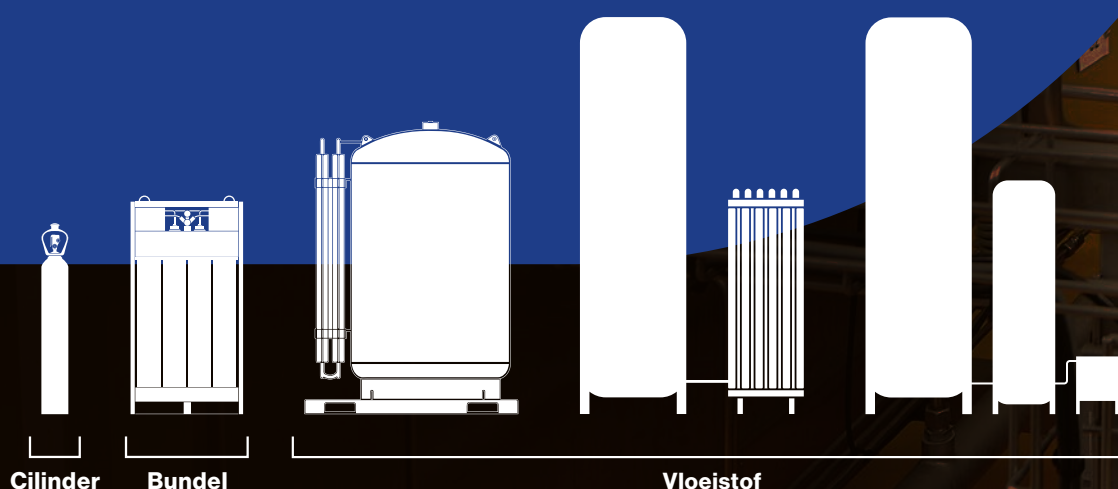


Pioniers op het gebied van foodgrade gassen

Voedselveiligheid is een prioriteit voor de volksgezondheid, waarbij zich nieuwe uitdagingen aandienen door de toenemende trends in de wereldwijde productie, verwerking en distributie van voeding. Klanten maken zich meer zorgen over de uitbraak van door voeding veroorzaakte ziektes.

Air Liquide is een toonaangevende internationale gasleverancier met innovatieve oplossingen om de moeilijkste problemen op het vlak van voedingsproductiviteit aan te pakken. Met meer dan 40 jaar ervaring in de bewerking van voeding en drank is Air Liquide een pionier in de ontwikkeling van voedsel- en drankveilige gassen voor de industrie. Onze ALIGAL™ premium gasproducten werden specifiek ontwikkeld om te voldoen aan de kwaliteitsnormen op het vlak van voedselveiligheid en -kwaliteit over heel de wereld.

ALIGAL™ garandeert dat ons aanbod gasproducten voldoet aan de normen in de industrie, aan de wetgeving die in elk land van kracht is en aan de Europese zuiverheidsspecificaties. Het merk ALIGAL™ staat ervoor garant dat er een beheersysteem voor de voedselveiligheid, gebaseerd op HACCP*-principes, toegepast wordt in alle fasen van het productieproces en de toeleveringsketen, en omvat ook een zeer doeltreffend traceerbaarheidssysteem om zowel de verwerker als de eindconsument gerust te stellen.





Wat maakt ALIGAL™ zo uniek?

Voedselveiligheid en -kwaliteit



Elk ALIGAL™ product voldoet aan de lokale voedsel- en drankreglementeringen en aan dezelfde minimale specificaties en productienormen van Air Liquide die wereldwijd gebruikt worden. ALIGAL™ zorgt ervoor dat het volledige proces van productie tot aflevering de HACCP-principes volgt voor het identificeren, evalueren en controleren van mogelijke problemen met de voedselveiligheid. Er wordt gebruik gemaakt van systemen voor producttraceerbaarheid en -terugroeping indien er zich een voedselveiligheidsincident zou voordoen.

ALIGAL™ DRINK, dat specifiek ontwikkeld werd voor gecarboniseerde drankproducten, beantwoordt aan de meest recente ISBT-vereisten (International Society of Beverage Technologists), en wordt vervaardigd in CO₂ productiefaciliteiten van Air Liquide met een FSSC 22000**-certificaat.

Betrouwbare, continue bevoorrading



ALIGAL™ is onze garantie dat u overal ter wereld kunt rekenen op dezelfde productkwaliteit, -consistentie en -betrouwbaarheid.

ALIGAL™ is beschikbaar in verschillende leveringsmogelijkheden, van gascilinders onder hoge druk voor kleinere gebruikers, tot tanks voor vloeibare bulkopslag voor grotere hoeveelheden, gecombineerd met een optie voor het mengen van gas on-site. De leveringsmogelijkheden van ALIGAL™ kunnen gemakkelijk aangepast worden aan uw veranderende gasbehoeften.

Onze productiefaciliteiten en vulcentra van ALIGAL™ zijn gevestigd in uw nabijheid, zodat we u een ononderbroken gasbevoorrading kunnen bieden. We stellen ook een dienst voor automatische leveringen ter beschikking aan onze klanten van bulkvloeistoffen.

Expertise waarop u kunt rekenen



Dankzij onze uitgebreide ervaring in de industrie en de jarenlange applicatie-knowhow van Air Liquide, staan onze voedingsspecialisten u maximaal bij in het ontwikkelen van nieuwe en innovatieve producten.

Op basis van onze kennis van hoe gassen zich gedragen in contact met voeding en dranken, kunnen onze procesexperten totaaloplossingen ontwerpen die uw productkwaliteit en procesdoeltreffendheid optimaliseren en zo uw totale operationele kosten tot een minimum te beperken.

*Hazard Analysis and Critical Control Points

**Food Safety System Certification 22000

Er is een **ALIGAL™** product beschikbaar voor uw specifieke toepassing:



FOOD



Verpakken onder beschermende atmosfeer (Modified Atmosphere Packaging - MAP)

De ALIGAL™ producten zijn speciaal ontwikkeld voor MAP-toepassingen om te voldoen aan de specifieke houdbaarheidsvereisten van diverse voedingsproducten. ALIGAL™ helpt de oorspronkelijke uiterlijke kenmerken, kleur, smaak en nutritionele waarden van uw verse voedingsproducten te behouden, door bederf door oxidatie te voorkomen en door de groei van bacteriën en schimmels te vertragen.



Cryogeen vriezen en koelen

De cryogene eigenschappen van de ALIGAL™ gasen zijn ideaal voor toepassingen van koelen, invriezen, individual quick freezing (IQF) en temperatuurcontrole. De ALIGAL™ producten verminderen gewichtsverlies door dehydratatie en beperken de groei van bacteriën. Daarnaast vriest en koelt het sneller dan traditionele koeloplossingen om de oorspronkelijke textuur, kleur, smaak en nutritionele kenmerken van de producten beter te behouden.



Andere voedingstoepassingen

De eigenschappen van de ALIGAL™ gasen zijn ook ideaal voor het beschermen van eetbare oliën tegen oxidatie, voor het cryogeen vermalen van voedingsmiddelen tot poeders, het aanpassen van de pH in zuivelproducten, het luchtig maken van slagroom en crème, en het stabiliseren van voedingsingrediënten.

ALIGAL™ is een natuurlijke oplossing voor voedselverwerking die de oorspronkelijke samenstelling van het product niet aantast.

DRANKEN



Carbonisering

ALIGAL™ DRINK wordt geproduceerd volgens de hoogste CO₂-normen, om te voldoen aan de strenge eisen van de drankenindustrie.



Zuurstof controle

De ALIGAL™ gasen bieden een volledig natuurlijke oplossing voor het verbeteren van de productkwaliteit door het gehalte opgeloste zuurstof tot een minimum te beperken en zo oxidatieschade te voorkomen en de oorspronkelijke vitaminen- en nutriënteninhoud te behouden.



Wijnbereiding

De ALIGAL™ producten kunnen gebruikt worden in tal van fasen van het wijnbereidingsproces. Bijvoorbeeld om het gehalte opgeloste zuurstof en koolstofdioxide te optimaliseren, om de kwaliteit van de wijn te behouden van wijngaard tot glas en om het gebruik van chemische bewaarmiddelen zoals zwaveldioxide te beperken en zo de uitmuntendheid van de beste wijnoogsten te vrijwaren.

	Samenstelling (%)				Verpakking in gewijzigde atmosfeer	Cryogenie	Andere toepassingen	Carbonisering	Drankbewerking	Wijnbereiding
	N ₂	CO ₂	O ₂	Ar						
ALIGAL™ 1	100				•	•	•		•	•
ALIGAL™ 2		100			•	•	•		•	•
ALIGAL™ DRINK		100						•		•
ALIGAL™ 3			100		0				•	•
ALIGAL™ 13	70	30			•					•
ALIGAL™ 15	50	50			•					•
ALIGAL™ 27		30	70		•					

0 = Aligal 3 is beschikbaar voor on-site mengen van Aligal 27

Nieuw

Een gamma aan apparatuur specifiek ontwikkeld om de voedselkwaliteit te waarborgen

De Europese wetgeving EC N°1935/2004 legt speciale criteria en voorzorgsmaatregelen vast voor materialen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen of dranken. Daarom zijn gasen die in de voedingsmiddelenindustrie worden gebruikt, zoals ALIGAL™ van Air Liquide, onderworpen aan strenge kwaliteits- en traceerbaarheideisen.

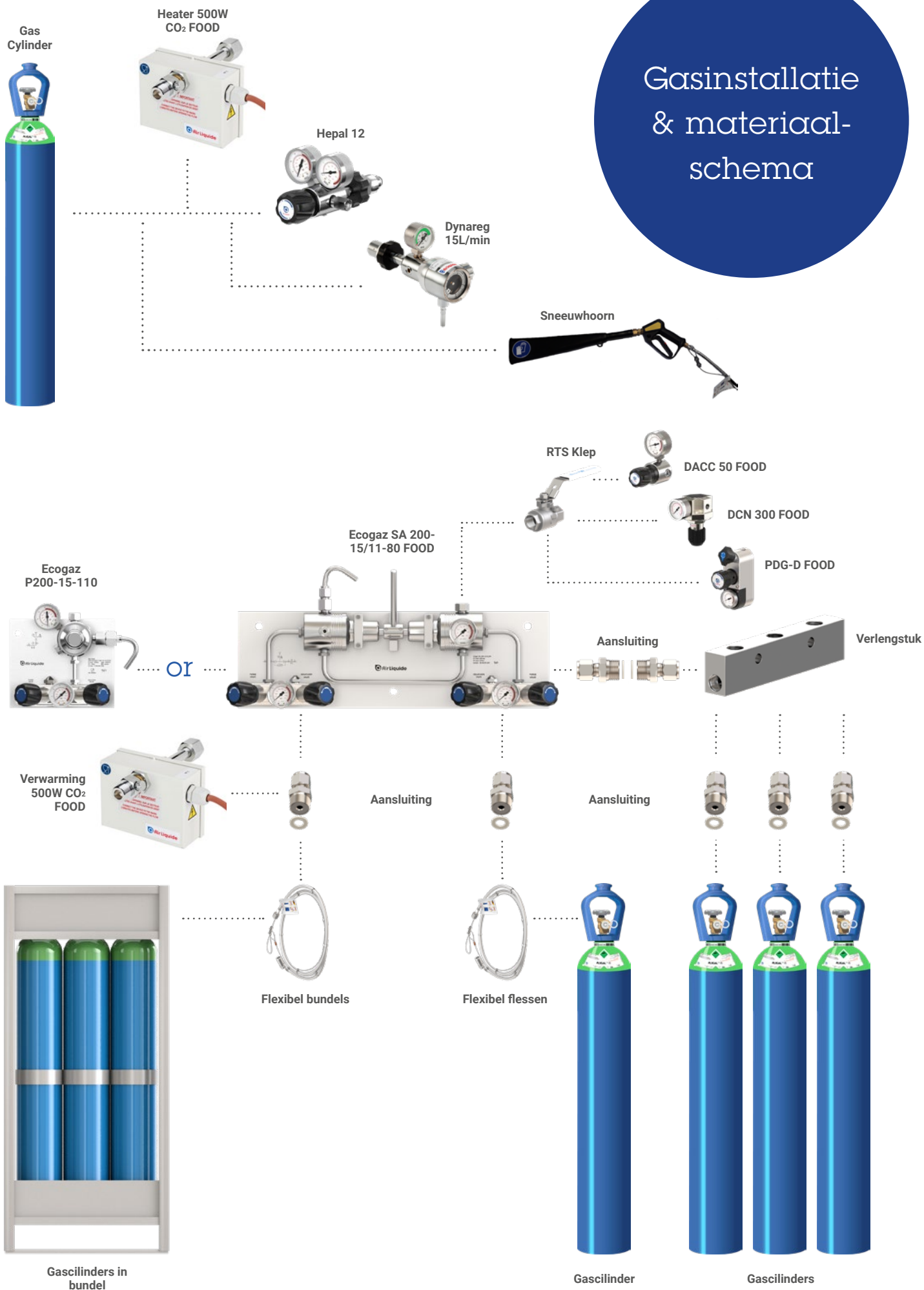
Bij uitbreiding is deze wet ook van toepassing op materialen en apparatuur die gasen doseren en die in contact komen met voedsel of dranken. Om aan deze eisen te voldoen heeft Air Liquide een gamma aan apparatuur ontwikkeld van gascentrales, drukregelaars en aansluitslangen. Deze apparatuur met het "Food Grade" logo is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteits- en traceerbaarheidsnormen om onze klanten nog meer waarde te bieden.

Hepal 12 FOOD 200 bar Gasregelaar

Directe cilindraansluiting, gebruikt om de gasen onder de juiste werkdruk te brengen voor verpakkingsmachines (MAP), vulmachines (drank) en andere FOOD-toepassingen.



Gasinstallatie & materiaal- schema





Contact us

We rekenen u graag tot onze klanten en ondersteunen u graag in uw gasactiviteiten.

Als je vragen hebt, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze experts.

Contacteer onze klantenservice van 8 tot 17 uur.



Phone: +32 27933841

Email: contact.be@airliquide.com



Phone: +31 20 795 6621

Email: contact.nl@airliquide.com



Phone: +352 20881137

Email: contact.lu@airliquide.com

Contact

Air Liquide Benelux
Avenue du Bourget, 44
1130 Brussels, Belgium



be.airliquide.com | nl.airliquide.com | lu.airliquide.com

A world leader in gases, technologies and services for Industry and Health, Air Liquide is present in 60 countries with approximately 66,300 employees and serves more than 4 million customers and patients.