

# Envasado en atmósfera modificada



Una gama completa de gases puros y mezclas para satisfacer los requisitos de calidad y vida útil de sus productos alimenticios

- Conserve el producto, el color, el sabor y los valores nutricionales de sus alimentos con una solución 100 % natural
- Alargue la vida útil del producto ralentizando el deterioro microbiano, enzimático y físico que, de lo contrario, se produciría en un entorno abierto
- Optimice su stock y amplíe sus redes de distribución

# ALIGAL™

## Calidad en la que puede confiar...

- Gases de calidad alimentaria con habilitación bromatológica [m] liendo con las b̄ enas ] rí cticas de man̄ -act̄ ra
- Seguimiento de estrictos procedimientos de llenado y de control de calidad específicos
- Implementación de sistemas de trazabilidad y retirada de productos

\*Análisis de riesgos y puntos de control críticos

## Fiabilidad cuando lo necesita...

- La misma calidad y consistencia en cualquier parte del mundo
- Disponibilidad local avalada por una amplia red de distribución y producción
- Diferentes modos de suministro para adaptarse a sus necesidades cambiantes en cuanto a gases
- Capacidades de mezcla in situ para una mayor flexibilidad

## Seguridad alimentaria en todas las botellas...

- Botellas dedicadas, con etiquetado específico, para el uso exclusivo en la industria alimentaria
- Válvulas especiales para evitar la contaminación cruzada
- Precintos de seguridad para garantizar la integridad de los gases

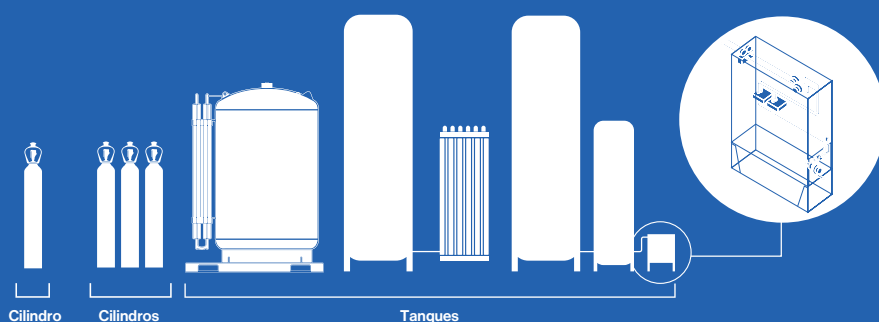
Los productos ALIGAL™ están especialmente formulados para el envasado en atmósfera modificada potenciando las propiedades de cada molécula de gas:

Nitrógeno	Dióxido de Carbono	Oxígeno	Argón
<ul style="list-style-type: none"><li>• Evita la oxidación</li><li>• Limita el crecimiento de bacterias aeróbicas</li><li>• Protege contra el colapso del envase</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limita el crecimiento de bacterias</li><li>• Frena el desarrollo de moho</li><li>• Contribuye al colapso del envase</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantiene el color intenso de la carne roja</li><li>• Evita las condiciones anaeróbicas</li><li>• Esencial para la respiración de las frutas y verduras</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beneficios similares a los del nitrógeno</li><li>• Efecto inhibitorio de la respiración de las frutas y verduras frescas</li></ul>



Deje que los especialistas en alimentación de Air Liquide le recomienden la mejor solución ALIGAL™ para sus necesidades de proceso

ALIGAL™ está disponible con la mejor selección de modos de suministro para garantizar la calidad, la consistencia, la fiabilidad y la competitividad de los costes.



Ruta 1 Km 22.500  
San José - Uruguay  
Tel: (+598) 23472102  
e-mail: [uyalu-comercial@airliquide.com](mailto:uyalu-comercial@airliquide.com)

Air Liquide es el líder mundial de los gases, tecnologías y servicios para la industria y la salud. Presente en 80 países con cerca de 67.000 colaboradores, el Grupo atiende a más de 3 millones de clientes y de pacientes.