

THE LINDE GROUP

Linde

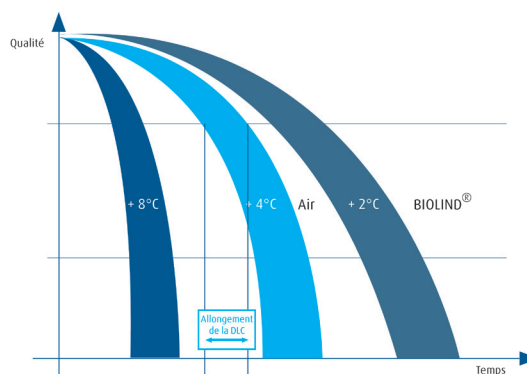
BIOLIND®

Gamme de gaz alimentaires pour emballages
sous atmosphères protectrices



Pourquoi le conditionnement sous atmosphères protectrices ?

- Il prolonge la date limite de conservation (DLC) ou la durée de vie du produit, vous permettant d'optimiser la gestion des stocks et de réduire les retours de vente,
- Il assure la visibilité du produit, supprime les exsudats, écrasements ou collages vous assurant la valorisation du produit par un emballage attrayant et lisible,
- Il met en oeuvre un mode de conditionnement naturel limitant l'emploi d'additifs.



Qu'est-ce que le conditionnement sous atmosphère protectrice ?

Il s'agit de conditionner un produit alimentaire dans une atmosphère gazeuse adaptée (le plus souvent à base d'azote et de CO₂), afin de maîtriser les réactions biochimiques et enzymatiques et à stopper tout développement bactérien, microbien ou fongique. L'objectif est d'en préserver les qualités visuelles et organoleptiques le plus longtemps possible.

BIOLIND®, expérience et savoir-faire.

Parce-que la performance du conditionnement sous atmosphère protectrice repose sur de nombreux facteurs, nos technico-commerciaux et ingénieurs vous apportent support et expertise dans :

- la définition de l'atmosphère modifiée la plus appropriée en fonction de votre produit et de son procédé de fabrication (recette, température, chaîne du froid...)
- le mode de mise en oeuvre du gaz (type de machine de conditionnement)
- le choix des matériaux de conditionnement
- un accompagnement avec les bonnes pratiques

BIOLIND®, des gaz purs et des mélanges dédiés à l'agro-alimentaire.

ISO 22000 - démarche HACCP.

La gamme BIOLIND® a été développée de façon à répondre aux exigences de votre production. Rigoureusement contrôlée, dans le respect de la réglementation (voir les fiches produits), elle se compose de gaz purs et de mélanges adaptés à chaque produit alimentaire, utilisant au mieux les propriétés de l'azote, du CO₂, et de l'oxygène :

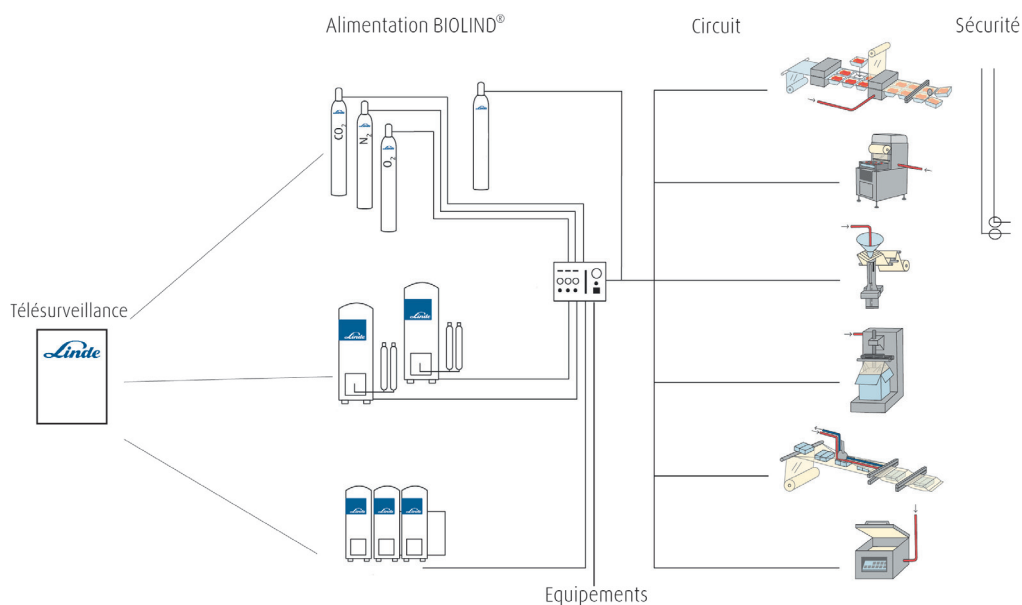
- l'azote (N₂), BIOLIND®1 E941, gaz neutre, évite les phénomènes d'oxydation et constitue une protection mécanique contre l'écrasement
- le dioxyde de carbone (CO₂), BIOLIND®2 E290, gaz actif, stoppe le développement des micro-organismes et des moisissures
- l'oxygène (O₂), BIOLIND®4 E948, est utilisé pour préserver la couleur rouge de la viande ou éviter les développements anaérobies
- l'hydrogène (H₂), BIOLIND®H E949, est utilisé pour détecter les fuites sur emballages
- l'argon (Ar), BIOLIND®6 E938, gaz neutre, molécule plus lourde et plus grosse que l'azote, est utilisé en inertage.

Notre gamme de gaz alimentaires BIOLIND® vous apporte une solution adaptée à chaque produit

Produit Recette client	BIOLIND® conseillé Mélange de gaz	Température de conservation	DLC* sous BIOLIND® (DLC généralement constatée)	DLC* sous air (DLC généralement constatée)
Jambon cuit	BIOLIND®13	4°C	21 jours	6 jours
Chipolata / merguez	BIOLIND®15/421	4°C	21 jours	6 jours
Lardons	BIOLIND®15	4°C	15 jours	6 jours
Saucisson sec tranché	BIOLIND®12/13	4°C	21 jours	6 jours
Sandwich	BIOLIND®13/15	4°C	15 jours	6 jours
Pizzas / quiches	BIOLIND®15	4°C	21 jours	6 jours
Pâtes fraîches	BIOLIND®15	4°C	21 jours	6 jours
Nems	BIOLIND®15	4°C	18 jours	6 jours
Viande rouge	BIOLIND®42/421	4°C	8 jours	4 jours
Volaille crue (avec ou sans peau)	BIOLIND®15/13	3°C	14 à 21 jours	7 jours
Brochette de dinde	BIOLIND®421	4°C	10 jours	3 à 4 jours
Poisson frais	BIOLIND®15	2°C	6 à 10 jours	3 jours
Produits de la mer cuits	BIOLIND®15	4°C	14 jours	6 jours
Saumon fumé	BIOLIND®13	4°C	21 jours	7 jours

*Les DLC sont données à titre indicatif. La définition de la DLC réelle est sous la responsabilité de nos clients. Linde ne s'engage en aucun cas sur la responsabilité des DLC figurant sur ce dépliant.

Un approvisionnement adapté à votre profil de consommation.



MAPAX® LD : détection de fuites



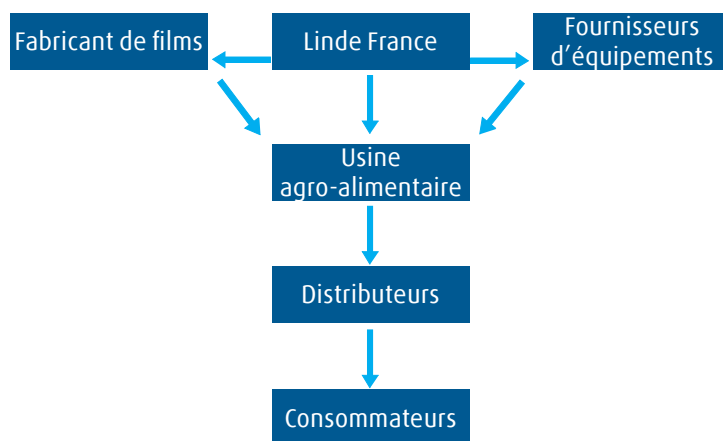
Linde France est certifié ISO 22000 pour son Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA), ce qui vous garantit un suivi rigoureux de notre démarche HACCP.

Linde échange régulièrement avec les centres de recherche et centres techniques alimentaires et possède également un laboratoire mobile. Fort de cette expérience continue, Linde peut proposer des études pour répondre à tout besoin spécifique. Bénéficiez de notre savoir-faire !

- des solutions sur mesure grâce à une expérience internationale riche de multiples références
- une intervention et une assistance technique rapides grâce à une présence locale

Linde vous accompagne en fournissant des équipements de régulation, des mélangeurs, des canalisations, pour répondre à vos besoins dans le respect de la réglementation EU 1935/2004 (conformité et aptitude alimentaire).

Linde France au coeur de la logique industrielle.



Les gaz industriels, alimentaires et scientifiques Linde sont utilisés dans des industries aussi variées que la métallurgie, l'agro-alimentaire, la médecine, l'énergie et l'environnement. Dans chaque domaine, l'expertise et la compétence de Linde en matière de technologie des gaz viennent s'ajouter à votre savoir-faire spécifique pour y apporter des avantages concrets et durables.

Grâce à la compréhension de vos procédés et exigences, Linde tire le meilleur parti de vos applications gaz. Nous vous offrons notre expertise, un matériel performant, et la mise en oeuvre complète des gaz.

Bénéficiez de notre compétence au niveau local, soutenue par une expertise plus globale.

Linde France S.A.

523 cours du 3ème Millénaire - CS 10085 - 69792 - St Priest cedex. Tél : 04 72 79 62 62 - Fax : 04 72 79 63 89

Commande de gaz en ligne : www.lindegasonline.fr - www.linde-gas.fr -   @LindeFrance