

Atmosphères protectrices

Linde Gas

Linde

Linde Gas – ideas become solutions.

PLEINE LUNE. 05 61 95 21 73 (09) - Communication A.01 - 1/05 - Document et photos non contractuels.

Bordeaux

Tél : 05 57 80 82 82
Fax : 05 57 80 82 85

Marseille

Tél : 04 42 340 340
Fax : 04 42 340 341

Nancy

Tél : 03 83 23 43 43
Fax : 03 83 23 43 40

Paris 77

Tél : 01 60 57 20 00
Fax : 01 60 57 20 28

Paris 78

Tél : 01 30 98 26 26
Fax : 01 34 77 30 03

Portet

Tél : 05 61 76 02 00
Fax : 05 61 76 73 64

Rennes

Tél : 02 99 04 13 31
Fax : 02 99 04 13 30

Salaise

Tél : 04 74 11 13 13
Fax : 04 74 11 13 49

Wambrechies

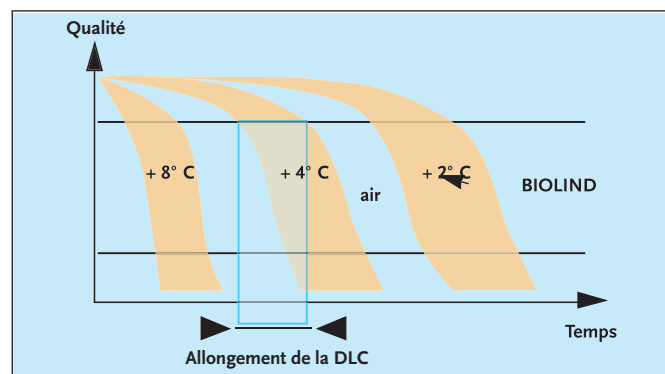
Tél : 03 20 14 91 00
Fax : 03 20 14 91 19

Linde Gas s.a.
au capital de 40 000 000 € | RCS Lyon B 560 801 763 | SIRET 560 801 763 00684.
Parc Mail | 523 cours du 3^e Millénaire | 69792 Saint Priest cedex
Tél : 04 72 79 62 62 | Fax : 04 72 79 62 63 | www.linde-gas.fr



Pourquoi le conditionnement sous atmosphère protectrice ?

- 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 œuvre un mode de conditionnement naturel vous permettant de limiter l'emploi d'additifs.



Le conditionnement sous atmosphère protectrice ?

C'est conditionner un produit alimentaire dans une atmosphère gazeuse adaptée (le plus souvent à base d'azote et de CO₂) de façon à 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, BIOLIND vous apporte support et expertise dans :

- la définition de l'atmosphère alimentaire la plus appropriée en fonction de votre produit et de son procédé de fabrication (recette, température, chaîne du froid ...)
- le mode de mise en œuvre du gaz (type de machine de conditionnement)
- le choix des matériaux de conditionnement

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

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

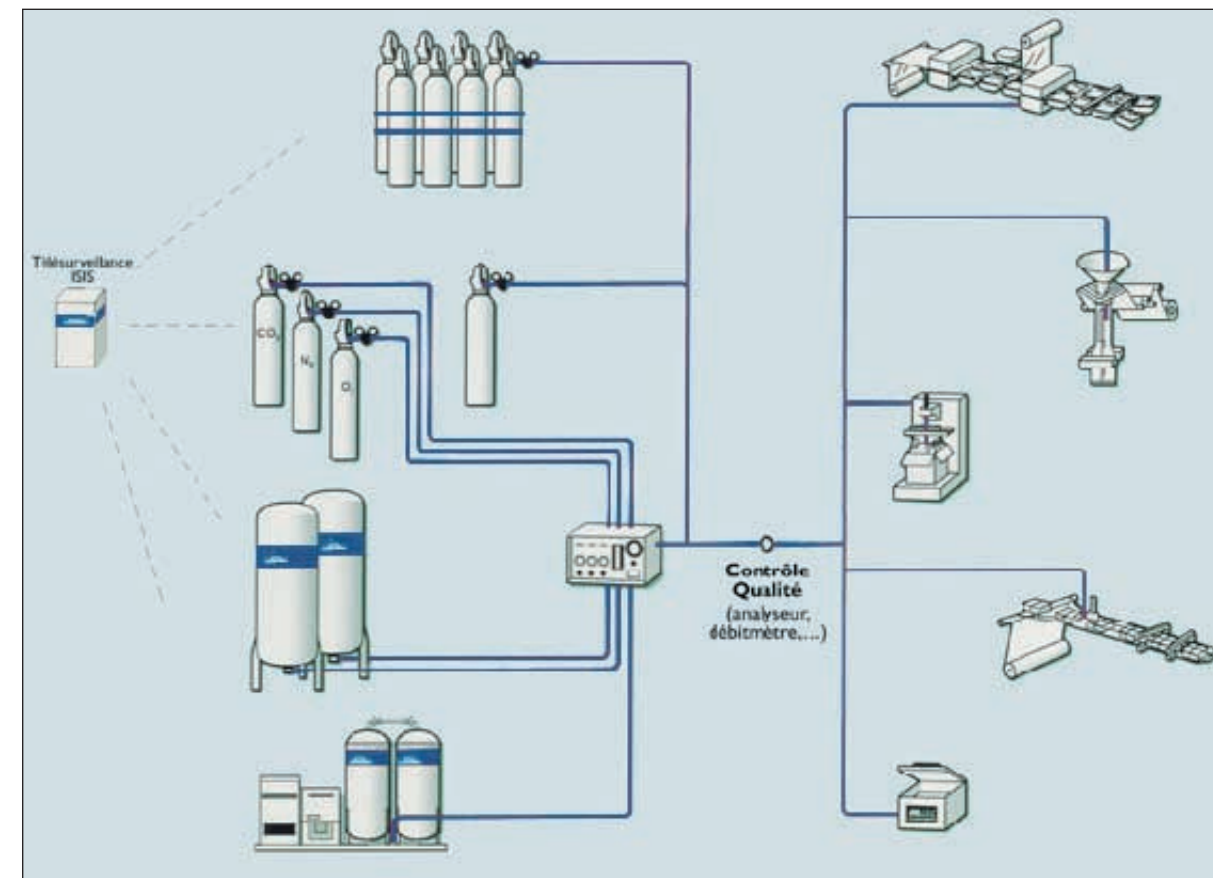
- L'azote (N₂), gaz neutre, évite les phénomènes d'oxydation et constitue une protection mécanique contre l'écrasement.
- Le dioxyde de carbone (CO₂), gaz actif, stoppe le développement des micro-organismes et des moisissures.
- L'oxygène (O₂) est utilisé pour préserver la couleur rouge de la viande ou éviter les développements anaérobies.

BIOLIND, une solution adaptée à chaque produit

* Généralement constatée

Produit	BIOLIND conseillé	Température de conservation	DLC* sous BIOLIND	DLC* sous air
Jambon cuit	BIOLIND 13	4°C	21 jours	6 jours
Chipo / 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

Un approvisionnement adapté à votre profil de consommation



Linde Gas vous fait bénéficier de son savoir-faire dans le milieu agro-alimentaire et vous garantit :

- 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.

Contactez-nous !

Linde Gas au cœur de la logique industrielle

