



TUYAUX ALIMENTAIRES



// TABLEAU DE DÉTERMINATION POUR TUYAUX ALIMENTAIRES

TUYAU	TUBE	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES										BOISSONS ALCOOLISÉES				INDUSTRIE LAITIÈRE		INDUSTRIE ALIMENTAIRE				NETTOYAGE
		MAX TEMP. (°C)	PS (bar)	STÉRILISATION	PHTHALATE & BPA FREE	FDA TITLE 21	A 18-03	2004 2006 2008 2023 EC	10/2011 EC	FRANCE 1994/11/09 CAT. D	ITALIE D.M. 21/03/73	≤20%	≤50%	≤75%	≤95%	RAMASSAGE DE LAIT	TRANSPORT DE LAIT	JUS DE FRUITS, SODAS, SAUCES, SOUPES AYANT UNE TENEUR D'ACIDITÉ	LIQUIDES ALIMENTAIRES	PRODUITS GRAS	PRODUITS SECS	EN MILIEUX ALIMENTAIRE

TUYAUX PVC

	49000	PVC	+60		5% Soude	●	●											●				
	49200	PVC	+60	Max 20	5% Soude	●	●	●	A+B+C			●						●				
	4660L	PVC	+60	Max 8	5% Soude	●	●	●	A+B+C			●						●				
	4680H	PVC	+60	Max 7	5% Soude	●	●	●	A+B+C			●						●				
	47200	PVC	+60	Max 15	5% Soude	●	●	●	A+B+C			●						●				
	395BT	PVC	+70	40		●		●	A+B+C									●				●

TUYAUX EN CAOUTCHOUC

	400LE EVOLUTION	NBR	+120	+10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	Classe II	●				●		●	●	●	●	●			
	350LE	EPDM	+165	15 Eau 6 Vapeur		●	●	Classe III	●				●					●				●
	452LH	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●		●				●					●				
	402LH	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●		●				●					●				
	410LL	CIIR	+108	16	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	Classe IV	●				●					●				
	412LE	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●		●					●	●			●				
	418LE	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●		●					●	●			●				
	455LE	NBR	+100	10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	Classe II	●				●					Température max : +80 °C	●	●		
	405LE	NBR	+100	10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	Classe II	●				●					Température max : +80 °C	●	●		
	417LE	NBR	+100	16	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	Classe II	●				●					Température max : +80 °C	●	●		
	5090E	UPE	+100	16	Steam 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●	A+B+C+D2				●				●	●	●	●	
	720LA	NR	+80	10	5% Soude	●	●														●	
	760LA	NR	+80	5	5% Soude	●	●														●	

// CONFORMITÉ AUX NORMES EUROPÉENNES EN VIGUEUR

ALFAGOMMA est en mesure de proposer une ample gamme de tuyaux pour le transfert de produits alimentaires en caoutchouc et PVC. Notre gamme est conforme aux normes en vigueur pour le contact alimentaire:

CE 1935/2004

Fixe les exigences de tous les matériaux destinés au contact avec les produits alimentaires. Les tuyaux alimentaires ALFAGOMMA sont étudiés et fabriqués avec des composants qui évitent toute contamination des aliments transportés (migration) et pourraient modifier ou altérer la qualité gustative et olfactive des aliments.

CE 2023/2006

Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires. Pour garantir la conformité et sécurité des tuyaux alimentaires, ALFAGOMMA met en place d'importants systèmes de surveillance et contrôle qualité tout au long du procès de fabrication.

UE 10/2011

Spécifie les caractéristiques pour les matériaux en plastique. En particulier, elle établit les restrictions dans l'utilisation des phtalates à travers les tests de migration. Des simulants spécifiques doivent être utilisés en fonction des différents produits alimentaires:

	SIMULANT	PRODUITS ALIMENTAIRES
A	éthanol 10%	aliments liquides
B	acide acétique 3%	aliments acides
C	éthanol 20%	aliments/boissons alcoolisées contenant jusqu'à 20%
D1	éthanol 50%	aliments/boissons alcoolisées supérieurs à 20% et produits laitiers
D2	huile végétale	aliments gras
E	MPPO (Tenax)	aliments secs

Les tuyaux ALFAGOMMA en PVC pour liquides alimentaires ne contiennent pas de phtalates.

RÉGLEMENTATIONS NATIONALES DES ÉTATS MEMBRE DE L'UNION EUROPÉENNE

Les tuyaux alimentaires en caoutchouc ALFAGOMMA sont testés par des laboratoires externes selon les plus importantes dispositions législatives nationales.

SELON LA NORME CE 1935/2004, LA GAMME COMPLÈTE DE TUYAUX ALIMENTAIRES AG INTÈGRE LE SYMBOLE "VERRE ET FOURCHETTE"  DANS LE MARQUAGE.



ALFAGOMMA FRANCE

Le Sisley – Parc d'activité Paris Nord 2
23 Allée des Impressionnistes
93420 Villepinte
agfrance.info@alfagomma.com - +33 (1) 48172121
www.alfagomma.com