ALFAGOMMA GROUP

MANGUERAS PARA ALIMENTOS

ALFAGOMMA

// TABLAS DE IDENTIFICACIÓN DE MANGUERAS

		CONTENIDOS TECNICOS Y NORMAS											BEBIDAS ALCOHÓLICAS				INDUSTRIA LÁCTEA		INDUSTRIA DE ALIMENTOS				LIMPIEZA
	MANGUERA	TUBO	TEMP. MÁX. (°C)	PRESIÓN DE TRABAJO (bar)	ESTERILIZACIÓN	PHTHALATE & BPA FREE	FDA TITLE 21	3 18-03	2004 85/EC 2006 2823/EC	10/2011 EC	FRANCE 1994/11/09 CAT. D	ITALY D.M. 21/03/73	≤20%	≤50%	≤75%	≤95%	ABASTECIMIENTO DE LECHE	TRANSPORTE DE LECHE	JUGOS, REFRESCOS, SALSAS, SOPAS CON CONTENIDO ÁCIDO	ALIMENTOS LÍQUIDOS	ALIMENTOS GRASOS	ALIMENTOS A GRANEL	AMBIENTE DE PRODUCION DE ALIMENTOS
MANGUERA PVC																							
	49000	PVC	+60		5% Soda	●	●													●			
	49200	PVC	+60	Max 20	5% Soda	●	●		●	A+B+C			●							●			
	4660L	PVC	+60	Max 8	5% Soda	●	●		●	A+B+C			●							●			
	4680H	PVC	+60	Max 7	5% Soda	●	●		●	A+B+C			●							●			
	47200	PVC	+60	Max 15	5% Soda	●	●		●	A+B+C			●							●			
	395BT	PVC	+70	50		●			●	A+B+C										●			●
MANGUERA DE CAUCHO																							
	400LE EVOLUTION	NBR	+120	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Class II	●			CERISIE			●		●	●	●	●	●		
	350LE	EPDM	+165	15 Agua 6 Vapor		●	●	Classe III	●		IANESCO			●						●			●
	452LH	NR	+80	10	Vapor 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●		IANESCO			●						●			
	402LH	NR	+80	10	Vapor 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●		IANESCO			●						●			
	422LH	CIIR	+108	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Class IV								●			●	●			
	410LL	CIIR	+108	16	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Classe IV	●		IANESCO					●			●	●			
	412LE	NR	+80	10	Vapor 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●		IANESCO						●	●		●			
	418LE	NR	+80	10	Vapor 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●		IANESCO						●	●		●			
	455LE	NBR	+100	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Classe II	●			CERISIE			●				Max Temp. +80 °C	●	●		
	405LE	NBR	+100	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Classe II	●			CERISIE			●				Max Temp. +80 °C	●	●		
	417LE	NBR	+100	16	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	●	●	Classe II	●			CERISIE			●				Max Temp. +80 °C	●	●		
	5090E	UPE	+100	16	Vapor 110°C / 10' 5% Soda	●	●		●	A+B+C+D2						●			●	●	●	●	
	720LA	NR	+80	10	5% Soda	●	●															●	
	760LA	NR	+80	5	5% Soda	●	●															●	

// TOTAL CONFORMIDAD CON LOS REGULAMIENTOS EUROPEOS

ALFAGOMMA ofrece una amplia variedad de mangueras de caucho y PVC para la conducción de alimentos cumpliendo totalmente los reglamentos existentes para materiales en contacto con los alimentos:

EC 1935/2004

Requisitos generales para materiales que entran en contacto con los alimentos. Las mangueras para alimentos ALFAGOMMA son desarrolladas específicamente para atender las normas de transferencias de los alimentos, a fin de no poner en peligro la salud de las personas, ni cambiar la composición de los alimentos o deteriorar el sabor y el olor de las comidas.

EC 2023/2006

Buenas prácticas de fabricación para los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. ALFAGOMMA tiene garantía de calidad completa y sistemas de controles.

EU 10/2011

Requisitos para materiales plásticos, restricciones à utilización de los ftalatos, uso de simuladores específicos de acuerdo con los tipos de alimentos:

	SIMULADORES	ALIMENTOS
A	Alcohol 10%	Alimentos acuosos
B	Ácido Acético 3%	Alimentos ácidos
C	Alcohol 20%	Alimentos alcohólicos con un grado alcohólico de hasta 20%
D1	Alcohol 50%	Alimentos alcohólicos con un grado alcohólico superior al 20% y productos lácteos
D2	Aceite Vegetal	Alimentos grasos
E	MPPO (Tenax)	Alimentos secos

Las mangueras de alimentos PVC ALFAGOMMA son totalmente libres de ftalato.

LEY NACIONAL DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA UE

Las mangueras ALFAGOMMA de caucho para alimentos son probados por laboratorio externo y aprobadas en conformidad con las disposiciones nacionales europeas más importantes.

DE ACUERDO CON LA CE 1935/2004, TODA LA GAMA DE MANGUERAS DE ALIMENTACIÓN AG TIENE EL SÍMBOLO "COPA Y TENEDOR" EN LA MARCACIÓN.

HEADQUARTER
Alfagomma SpA
Via Torri Bianche 1
20871 Vimercate (MB) Italy
marketing@alfagomma.com
www.alfagomma.com

Noviembre 2021 - HO/AG-ES