

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Газы для пищевых технологий от Linde Gas имеют торговую марку Biogon® («Биогон») и предназначены для использования в технологических процессах при производстве, упаковке и хранении пищевых продуктов. Применение этих газовых смесей позволяет увеличить сроки хранения и сохранность качественных показателей продуктов питания.

## ВИДЫ ГАЗОВЫХ СМЕСЕЙ

Производится широкий спектр одно-, двух- и трехкомпонентных газовых смесей для упаковки продуктов питания. Подбирать подходящую по составу газовую смесь для каждого продукта должны специалисты. Среди типовых смесей этой серии выпускаются «Биогон N», «Биогон C», «Биогон O», «Биогон NC 20», «Биогон NC 30», «Биогон OC 25», «Биогон OCN 30», «Биогон OCN 30».

## КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

Качественный состав газовых смесей обеспечивается

выданные департаментом государственного санитарно-эпидемиологического надзора и утвержденные ГУ НИИ питания РАМН. Каждый газ имеет код пищевой добавки и соответствует требованиям, предъявляемым к пищевым добавкам. Качество продукции и ее соответствие нормам ГОСТ и ТУ документально подтверждаются сертификатами качества на каждую партию отгружаемой продукции.

Кроме того, качество смесей подтверждается сертифицированной системой менеджмента качества согласно требованиям международного стандарта ISO 9001:2000.

## НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Газы этой серии для использования в пищевых производствах изготовлены в соответствии с ГОСТами (азот жидкий и газообразный, углекислота и кислород жидкий и газообразный).

Газовая продукция Biogon® изготавливается в строгом соответствии с нормативными документами: ТУ 2114-002-05015259-97 «Газовые смеси» изм. № 3 (разработчик и держатель ТУ ОАО «Линде Газ

Рус»), ГОСТ 9293-74, ГОСТ 8050-85, ГОСТ 6331-78.

## КОНТРОЛЬ

Особое внимание при производстве уделяется качеству газов для пищевых производств. Выделен отдельный парк специально подготовленных баллонов под наполнение пищевыми газовыми смесями.

Производитель имеет аккредитованную лабораторию (аттестат аккредитации РОСС RU.0001.22ЧП72). В сферу



аккредитации лаборатории включены следующие испытания газовых смесей серии: определение объемных долей двуокси углерода, азота, кислорода, углеводородов C1-C4, содержание влаги.

Периодически производитель проводит микробиологические исследования газовых смесей серии в соответствии с действующими микробиологическими показателями для пищевых продуктов, включая КМАФАнМ, патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, дрожжи и плесневые грибы.

В аккредитованной лаборатории баллоны после наполнения проверяются по концентрации компонентов (%-ное содержание газов в смесях), на наличие примесей, влаги и т.д.

3. Проведение измерений газовой среды в упаковках с продукцией клиента с целью:

- определения барьерных свойств упаковочных материалов;
- определения бесперебойной работы упаковочного оборудования;
- определения сроков хранения продукта по концентрации газовой смеси;

4. Оказание содействия в решении вопросов по упаковке продуктов в защитную атмосферу, а именно:

- изменение цвета, фактуры, запаха продукта;
- выявление причин порчи продукта;
- образование конденсата в упаковках;
- образование постороннего налета на продукте и других вопросах;

5. Обучение персонала клиента по применению технологии упаковки продуктов питания в защитной атмосфере.

Все перечисленные услуги предоставляет компания «Линде Газ Рус»

Поставщик в России:  
ОАО «Линде Газ Рус»  
[www.linde-gas.ru](http://www.linde-gas.ru)  
тел./факс: (495) 777-7047/48



специальной современной технологией изготовления и контроля. Производство смесей контролируется на всех этапах, начиная от проверки сырья и заканчивая подготовкой баллонов перед каждым наполнением. Производитель перед каждым наполнением осуществляет тщательный контроль состояния тары, ее двукратное вакуумирование и промывку азотом. Все газы и газовые смеси имеют санитарно-гигиенические сертификаты,



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Компания – поставщик пищевых газовых смесей должна предоставить следующие услуги:

1. Предоставление рекомендаций по использованию газовой смеси для упаковки пищевого продукта каждого клиента;

2. Проведение комплекса работ по внедрению технологии упаковки продукции в защитной атмосфере на производстве клиента;

