

# La gamme de gaz alimentaires



La gamme de gaz alimentaires Gourmet de Messer est conforme à la législation européenne UE 178/2002.

C'est un ingrédient gaz 100% alimentaire avec :

- Des bouteilles dédiées ;
- des numéros de lots ;
- des robinets filmés anti-retour ;
- un étiquetage alimentaire ;
- une date de péremption.



## Nos messages forts pour votre sécurité

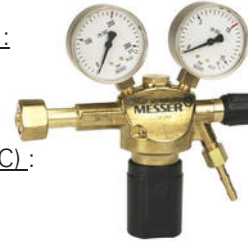
**Attention à l'utilisation de l'oxygène Gourmet O, gaz comburant !**

- Zones de stockage séparées ;
- machines de conditionnement et flexibles adaptés (garantis dégraissés).

# Emballages Messer disponibles

Gaz alimentaires Gourmet :

B 20 environ 4 m<sup>3</sup>  
B50 environ 10 m<sup>3</sup>



CO<sub>2</sub> alimentaire (Gourmet C) :

Formats 10kg et 25kg

Matériel :

Messer vous propose également du matériel de mise en œuvre des gaz : détendeurs pression et débit, centrales de détente, réchauffeurs CO<sub>2</sub>, tromblons à neige carbonique etc....



**Votre distributeur Messer :**



Messer France S.A.S.  
Equipe réseau  
32 rue Denis Papin  
77290 Mitry-Mory  
Tel. +33 1 64 67 45 00  
Fax +33 1 64 67 45 79  
www.messer.fr  
info@messer.fr

Part of the Messer World

Réf. : 1029593



# Les gaz alimentaires

Un guide de choix simplifié pour vous faciliter la vie !



## Gamme de gaz alimentaires Messer Gourmet

Nom	Gaz	Numéro E
Gourmet C	Dioxyde de carbone	E 290
Gourmet A	Argon	E 938
Gourmet N	Azote	E 941
Gourmet O	Oxygène	E948
Gourmet N80	Azote/ Dioxyde de carbone	E941/ E290
Gourmet N70	Azote/ Dioxyde de carbone	E941/ E290
Gourmet N50	Azote/ Dioxyde de carbone	E941/ E290
Gourmet O70	Oxygène/ Dioxyde de carbone	E948/ E290
Gourmet A80	Argon/ Dioxyde de carbone	E938/ E290

Les effets principaux de ces gaz sont les suivants :

### **Gourmet C - Dioxyde de carbone**

Réduit la croissance des bactéries/ moisissures

### **Gourmet O - Oxygène**

Engendre l'oxydation de graisses/ huiles.  
Permet la croissance des germes aérobies et des moisissures, mais maintient la couleur rouge de la viande et freine la croissance des bactéries anaérobies.

### **Gourmet N - Azote**

Gaz inerte, freinant ou empêchant toute réaction.



## Conditionnement sous atmosphère protectrice : exemples d'application

Produit	Exemples d'application			Nom
	CO <sub>2</sub>	N <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>	
Viande fraîche rouge	x		x	Gourmet O70
Volaille	x	x		Gourmet N50-80
Poisson	x	x		Gourmet N50-80
Plats préparés	x	x		Gourmet N50-80
Pâtisserie	x	x		Gourmet N50, C
Fromage	x	x		Gourmet N50, C
Pizza	x	x		Gourmet N50-70
Pâtes	x	x		Gourmet N50-80
Café/Chips/Noix		x		Gourmet N

