









MANGUEIRAS PARA ALIMENTOS







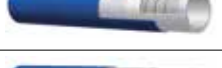


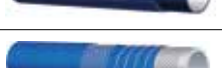





// TABELA DE IDENTIFICAÇÃO DE MANGUEIRAS

| MANGUEIRA | TUBO | CONTEÚDOS TÉCNICOS E NORMAS | | | | | | | | | | | BEBIDAS ALCOÓLICAS | | | | INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS | | INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA | | | | CLEANING |
|-----------|------|-----------------------------|---------------------------|---------------|---------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------------------|---------------------|------|--------------------|------|------|------------------------|--------------------------|--|-----------------------|----------------------|--------------------|----------------------|----------|
| | | TEMP. MÁX. (°C) | PRESSÃO DE TRABALHO (bar) | ESTERILIZAÇÃO | PTHALATE FREE | FDA TITLE 21 | 2004/1935 EC | 10/2011 EC | 2006/2023 EC | FRANCE 1994/11/09 CAT. D | ITALY D.M. 21/03/73 | ≤20% | ≤50% | ≤75% | ≤95% | ABASTECIMENTO DE LESTE | TRANSPORTE DE LESTE | SUCOS, REFRIGERANTES, MOLHOS, SOPAS COM CONTEÚDO ÁCIDO | ALIMENTOS LÍQUIDOS | ALIMENTOS GORDUROSOS | ALIMENTOS A GRANEL | AMBIENTE ALIMENTÍCIO | |

MANGUEIRA 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 | ● | | | | | | | | | | | | ● |

MANGUEIRA DE BORRACHA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------|------|------|--------------------|------------------------------|---|---|---|----------|---|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 350LE | EPDM | +165 | 15 Água 6 Vapor | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | ● |
|  | 452LH | NR | +80 | 10 | Vapor 110°C / 10' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | ● | | | | | | | |
|  | 402LH | NR | +80 | 10 | Vapor 110°C / 10' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | ● | | | | | | | |
|  | 410LL | CIIR | +108 | 16 | Vapor 130°C / 30' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | | | ● | | | | |
|  | 412LE | NR | +80 | 10 | Vapor 110°C / 10' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | ● | ● | | | | | |
|  | 418LE | NR | +80 | 10 | Vapor 110°C / 10' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | ● | ● | | | | | |
|  | 455LE | NBR | +100 | 10 | Vapor 130°C / 30' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | | | ● | ● | ● | | |
|  | 405LE | NBR | +100 | 10 | Vapor 130°C / 30' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | | | ● | ● | ● | | |
|  | 417LE | NBR | +100 | 16 | Vapor 130°C / 30' 5% Soda | ● | ● | ● | | ● | | | | | | | | ● | ● | ● | | |
|  | 5090E | UPE | +100 | 16 | Vapor 110°C / 10' 5% Soda | ● | ● | ● | A+B+C+D2 | ● | | | | | | | | ● | ● | ● | ● | |
|  | 903LE | EPDM | +180 | 10 | Vapor 130°C / 30' 5% Soda | ● | ● | | | | | | | | | | | ● | ● | | | |
|  | 720LA | NR | +80 | 10 | 5% Soda | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | ● | |
|  | 760LA | NR | +80 | 5 | 5% Soda | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | ● | |

// TOTAL CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS EUROPEUS

ALFAGOMMA oferece uma grande variedade de mangueiras de borracha e PVC para a transferência de alimentos cumprindo integralmente com os regulamentos existentes para materiais em contato com os alimentos:

EC 1935/2004

Requisitos gerais para materiais que entram em contato com os alimentos.

As mangueiras de alimentos ALFAGOMMA são desenvolvidas especificamente para atender as normas sobre as transferências de alimentos, de modo a não pôr em perigo a saúde humana, alterar a composição dos alimentos ou deteriorar o sabor e odor da comida.

EC 2023/2006

Boas práticas de fabricação para materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos e a ALFAGOMMA tem garantia de qualidade completa e sistemas de controle.

EU 10/2011

Requisitos para materiais plásticos, restrições à utilização de ftalatos, uso dos simuladores específicos de acordo com os tipos de alimentos:

| | SIMULANT | FOOD |
|----|------------------|---|
| A | Álcool 10% | Alimentos aquosos |
| B | Ácido Acético 3% | Alimentos ácidos |
| C | Álcool 20% | Alimentos alcoólicos com um teor alcoólico de até 20% |
| D1 | Álcool 50% | Alimentos alcoólicos com teor alcoólico acima de 20% e dos produtos lácteos |
| D2 | Óleo Vegetal | Alimentos gordurosos |
| E | MPPO (Tenax) | Alimentos secos |

As mangueiras de alimentos PVC ALFAGOMMA são totalmente livre de ftalato.

LEGISLAÇÃO NACIONAL DO ESTADOS MEMBROS DA UE

As mangueiras ALFAGOMMA de borracha para alimentos são testadas por laboratório externo e aprovadas de acordo com as disposições nacionais europeus mais importantes.

DE ACORDO COM A CE 1935/2004, TODA A GAMA DE MANGUEIRAS DE ALIMENTOS AG POSSUI O SÍMBOLO DO “COPO E GARFO”  NA MARCAÇÃO.



ALFAGOMMA DO BRASIL

BR 491 Km 69
37810-000 Guaranésia, MG
Brasil
Tel. +55 35 35550400
www.alfagomma.com