



MANGUEIRAS
PARA ALIMENTOS



 **ALFAGOMMA**

TABELA DE IDENTIFICAÇÃO DE MANGUEIRAS

MANGUEIRA	TUBO	CONTEÚDOS TÉCNICOS E NORMAS										BEBIDAS ALCOÓLICAS				INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS		INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA				LIMPEZA
		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 LEITE	TRANSPORTE DE LEITE	SUCOS, REFRIGERANTES, MOLHOS, SOPAS COM CONTEÚDO ÁCIDO	ALIMENTOS LÍQUIDOS	ALIMENTOS GORDUROSO	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	5% Soda	◆		◆		◆	IANESCO				◆				◆				
	402LH	NR	+80	10	5% Soda	◆		◆		◆	IANESCO				◆				◆				
	410LL	CIIR	+80	16	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆	◆	◆		◆	IANESCO						◆	◆					
	412LE	NR	+80	10	5% Soda	◆		◆		◆	IANESCO				◆	◆			◆				
	418LE	NR	+80	10	5% Soda	◆		◆		◆	IANESCO				◆	◆			◆				
	455LE	NBR	+80	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆		◆		◆		CERISIE							◆	◆	◆		
	405LE	NBR	+80	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆		◆		◆		CERISIE							◆	◆	◆		
	417LE	NBR	+80	16	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆		◆		◆		CERISIE							◆	◆	◆		
	5090E	UPE	+100	16	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆	◆	◆	A+B+C+D2	◆					◆				◆	◆	◆	◆	
	903LE	EPDM	+80	10	Vapor 130°C / 30' 5% Soda	◆	◆								◆				◆	◆			
	720LA	NR	+80	10		◆	◆															◆	
	760LA	NR	+80	5		◆	◆															◆	

TOTAL CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS EUROPEUS

A 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