



SanFresh®

Lösungen für die Lebensmittelindustrie
Gasförmig, flüssig, fest.





SanFresh®

Gase für die Lebensmittelindustrie

Die Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln ist heutzutage eng mit dem Einsatz von Lebensmittelgasen verknüpft. Technologische Fortschritte in der Lebensmittelindustrie haben es ermöglicht, Studien zur Verlängerung von Produkthaltbarkeiten in eine Wissenschaft zu überführen, die durch menschliche Mitwirkung konfiguriert und kontrolliert werden kann. Vom Anbau bis zum Verzehr leisten Lebensmittelgase einen wertvollen Beitrag für Sie als Produzent und Ihre Verbraucher, bei frischen und gefrosteten Produkten.

Die Herstellung von Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie erfordert große Sorgfalt und hohes Verantwortungsbewusstsein - vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt. Dabei sind die Einhaltung gesetzlicher Richtlinien und Vorschriften sowie die Gewährleistung der Qualität der Produkte für Nippon Gases, Teil einer international agierenden Unternehmensgruppe, eine Selbstverständlichkeit mit oberster Priorität.

Lebensmittelgase werden im gasförmigen, flüssigen oder festem Zustand geliefert und können im Zuge der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden. Der Gesetzgebung entsprechend sind sie dann Lebensmittelzusatzstoffe und wie Lebensmittel zu behandeln.

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, müssen diese Gase bestimmte Reinheitsanforderungen erfüllen und besonders gekennzeichnet werden. Die Rückverfolgbarkeit muss in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt sein.

E-Nummern kennzeichnen die Zusatzstoffe einheitlich und eindeutig und zeigen deren gesundheitliche Unbedenklichkeit.



SanFresh®

Gase für die Lebensmittelindustrie

Für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat Nippon Gases die Produktlinie SanFresh® mit Reinstgasen, Gasgemischen und Trockeneis entwickelt.

Sicherheit bei Flaschengasen - für unsere Kunden an erster Stelle

Das Thema Sicherheit hat bei Nippon Gases einen sehr hohen Stellenwert, insbesondere auch die Sicherheit der Produkte. Zum Schutz gegen Manipulationen werden deshalb die Lebensmittelgase in Druckgasbehältern direkt nach dem Abfüllen mit einer Sicherheitsfolie versehen, die das gesamte Flaschenventil eng umschließt und als Originalitätssiegel dient.

Weiterhin rüstet Nippon Gases alle Druckgasbehälter für den Lebensmittel- und Getränkebereich mit einer speziellen Restdruck-Armatur aus. SanFresh® Gase und Gemische werden zudem in eigens dafür vorgehaltene Flaschen und Flaschenbündel mit besonderer Farbgebung und Ausstattung abgefüllt, um die Produktreinheiten zu bewahren und eine unsachgemäße Verwendung auszuschließen.

Zur eindeutigen Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der Produkte sind SanFresh® Flaschen und Bündel neben Produkt-Aufklebern mit speziellen Chargenaufklebern ausgestattet.



Tiefkalt verflüssigte Gase

Die gesetzlichen Anforderungen gelten selbstverständlich auch für tiefkalt verflüssigte Gase wie z. B. Flüssigstickstoff in Transportbehältern und Kaltvergasern.

Bei unseren Kunden der Lebensmittel- und Getränkebranche kommen diese Gase direkt und in unterschiedlichen Anwendungen zum Einsatz. Standardanwendungen wie Kühlen und Frosten, Karbonisieren, Inertisieren oder Schutzgasverpacken sind dabei die Regel. Nippon Gases selbst setzt sie als Ausgangsstoffe zur Herstellung der SanFresh® Flaschengase ein.

Auch hier unterstützen unsere Qualitätssicherungsmaßnahmen, von der Produktion bis zur Bereitstellung der Gase in einem Speicherbehälter beim Kunden, die Einhaltung der Richtlinien und Verordnungen.



Trockeneis in Lebensmittelqualität

Auch Trockeneis-Blöcke, -Scheiben und -Pellets (Ø 3 mm und 9 mm) produziert und liefert Nippon Gases in zertifizierter Lebensmittelqualität.

Die Herstellung erfolgt nach höchsten Ansprüchen an Lebensmittelhygiene, die neben Produktreinheit auch Faktoren wie Vermeidung von Kontamination und Fremdkörperschutz beinhaltet.

Die Produkte werden in speziell für den Transport von Trockeneis in Lebensmittelqualität vorgesehene Behälter verpackt und zum Anwender gebracht.

Ein Barcode auf jedem dieser Behälter ermöglicht eine lückenlose Rückverfolgbarkeit, vom Zeitpunkt der Herstellung bis zur Anlieferung beim Kunden.

Die Aktivitäten im Bereich Lebensmittelsicherheit für dieses Produkt werden Nippon Gases durch die Zertifizierung nach ISO 22000 und FSSC 22000 bescheinigt.



SanFresh® Gase zur Verwendung in Lebensmitteln

Bezeichnung	Zusammensetzung	Einsatzgebiete (Beispiele)
SanFresh® 0 E 948	100 % Sauerstoff	- Sättigung von Frischfleisch - Komponente für Gasgemische
SanFresh® 1 E 941	100% Stickstoff	- Stützgas für trockene Produkte - Inertgas, Spülgas
SanFresh® 2 E 290	100 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Backwaren - Packgas, Treibgas, Zapfgas
SanFresh® 3 E 941, E 290	80 % Stickstoff 20 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Fleisch, Wurst - Packgas, Treibgas, Zapfgas
SanFresh® 4 E 941, E 290	70 % Stickstoff 30 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Fleisch, Wurst - Packgas, Treibgas, Zapfgas
SanFresh® 6 E 941, E 290	50 % Stickstoff 50 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Backwaren, Käse - Schutzgas für frische Pasta
SanFresh® 10 E 948, E 290	80 % Sauerstoff 20 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Frischfleisch - Schutzgas für Fisch, Salate
SanFresh® 16 E 948, E 290, E 941	66 % Sauerstoff 25 % Kohlendioxid 9 % Stickstoff	- Schutzgas für Frischfleisch in Großpackungen - Schutzgas für Fisch, Salate
SanFresh® 73 E 948, E 290	70 % Sauerstoff 30 % Kohlendioxid	- Schutzgas für Frischfleisch

Flüssiggase zur Verwendung in Lebensmitteln

Bezeichnung	Zusammensetzung	Einsatzgebiete (Beispiele)
Argon flüssig E 938	Argon Reinheit > 99,0 %	- Inertisieren - Komponente für Gasgemische
Sauerstoff flüssig E 948	Sauerstoff Reinheit > 99,0 %	- Sauerstoffanreicherung - Komponente für Gasgemische
Stickstoff flüssig E 941	Stickstoff Reinheit > 99,0 %	- Frosten, Kühlen, Inertisieren - Komponente für Gasgemische
Kohlendioxid flüssig E 290	Kohlendioxid Reinheit > 99,0 %	- Frosten, Kühlen, Inertisieren - Komponente für Gasgemische

Trockeneis zur Verwendung in Lebensmitteln

Bezeichnung	Zusammensetzung	Einsatzgebiete (Beispiele)
Trockeneis E 290 (Blöcke, Scheiben, Pellets)	Kohlendioxid Reinheit > 99,0 %	- Kühlen - Lagerung und Transport - Kaltmahlen



© Copyright 2021 Nippon Gases Deutschland GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Alle in dieser Druckschrift verwendeten Marken sind markenrechtlich geschützt oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Besitzer.

Gedruckt in Deutschland 08/2021

Nippon Gases Deutschland GmbH
Hans-Böckler-Straße 1 | 40476 Düsseldorf
Fon 0211 2600-0

Informationen:

gebührenfrei 0800 7729247
info.germany@nippongases.com



Unsere Standorte:

Am Promigberg 5
01108 Dresden
Fon 0211 2600-4350

Schnellerstraße 6-13
12439 Berlin
Fon 0211 2600-4400

Rendsburger Str. 24
30659 Hannover
Fon 0211 2600-4774

Hans-Böckler-Straße 1
40476 Düsseldorf
Fon 0211 2600-0

Gennerstraße 281
50354 Hürth
Fon 0211 2600-4130

Justus-von-Liebig-Straße 2
64584 Biebesheim/Rhein
Fon 0211 2600-4170

Zechenstraße 6
66333 Völklingen
Fon 0211 2600-4170

Gewerbehof 25
73441 Bopfingen
Fon 0211 2600-4730

An der Lache 20
99086 Erfurt
Fon 0211 2600-4350

Weitere Vertriebspartner unter:
nippongases.de

