Protadur® – la marque de gaz destinée aux denrées alimentaires.

Avec la marque Protadur®, Westfalen a développé une ligne de produits et de moyens qui présentent de très nombreuses garanties à l'industrie alimentaire : les gaz de la famille Protadur® satisfont à toutes les directives en vigueur sur le territoire européen appliquées aux produits alimentaires et à leurs additifs en ce qui concerne leur homologation, leurs spécifications et leure fabrication. La gamme Protadur® est incorporée dans un concept HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) avec un réseau très étroit de points de contrôle. L'absolue traçabilité des gaz pour denrées alimentaires Protadur® est garantie à tout moment.

Les gaz de la gamme Protadur®

Produit	Composant	Formes de livraison*	Principales applications
Protadur® E 290	Dioxyde de carbone (CO_2)	■ Bouteille individuelle 8 l ■ Bouteille individuelle 13,4 l ■ Bouteille individuelle 50 l ■ Bouteille individuelle 13 l (double vanne) ■ Bouteille individuelle 33 l (double vanne) ■ Liquide en camion-citerne	■ Surgélation ■ Conditionnement ■ Carbonatation ■ Mise sous pression
Protadur® E 938	Argon (Ar)	■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l ■ Citerne mobile 175 l ■ Citerne mobile 600 l ■ Liquide en camion-citerne	■ Conditionnement
Protadur® E 939	Hélium (He)	■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l ■ Gazeux, comprimé en trailer	■ Conditionnement
Protadur® E 941	Azote (N_2)	■ Bouteille individuelle 20 l ■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l ■ Citerne mobile 175 l ■ Citerne mobile 600 l ■ Liquide en camion-citerne	■ Surgélation ■ Conditionnement ■ Croûtage ■ Cuttérage ■ Stabilisation
Protadur® E 942	Protoxyde d'azote (N_2O)	■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l	■ Foisonnement
Protadur® E 948	Oxygène (O_2)	■ Bouteille individuelle 20 l ■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l ■ Citerne mobile 175 l ■ Citerne mobile 600 l ■ Liquide en camion-citerne	■ Conditionnement ■ Foisonnement
Protadur® C 20	20 % Protadur® E 290 (CO_2) 80 % Protadur® E 941 (N_2)	■ Bouteille individuelle 10 l ■ Bouteille individuelle 20 l ■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l	■ Conditionnement
Protadur® C 30	30 % Protadur® E 290 (CO_2) 70 % Protadur® E 941 (N_2)	■ Bouteille individuelle 10 l ■ Bouteille individuelle 20 l ■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l	■ Conditionnement
Protadur® C 50	50 % Protadur® E 290 (CO_2) 50 % Protadur® E 941 (N_2)	■ Cadre 12 x 50 l	■ Conditionnement
Protadur® O 70 C 30	70 % Protadur® E 948 (O_2) 30 % Protadur® E 290 (CO_2)	■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l	■ Conditionnement
Protadur® Ethène 4	4 % Ethène (C_2H_4) 96 % Protadur® E 941 (N_2)	■ Bouteille individuelle 50 l ■ Cadre 12 x 50 l	■ Pilotage de processus de maturation

* Volume nominal en litre. Le contenu réel varie selon la nature du gaz ; autres mélanges Protadur® et formes de livraison sur demande.

Westfalen France S.A.R.L., Parc d´Activités Belle Fontaine, 57780 Rosselange, France, Tél. +33 3.87.50.10.40, Fax +33 3.87.50.10.41,
www.westfalen-france.fr, info@westfalen-france.fr

Des atmosphères protectrices avec Protadur®.

Pratiquement toutes les denrées alimentaires peuvent être conditionnées sous gaz de protection. Le tableau vous fournit des recommandations qui se sont vérifiées dans la pratique pour des gaz Protadur® ou leurs mélanges. C'est avec plaisir que nous vous communiquerons de plus amples informations sur les nombreuses possibilités d'utilisation de la gamme Protadur®, les techniques d'application et d'approvisionnement et les dispositions juridiques.

Recommandations pour l'utilisation des gaz Protadur ou leurs mélanges dans les denrées alimentaires

Produit	Protadur® E 290 (CO_2)	Protadur® E 938 (Ar)	Protadur® E 939 (He)	Protadur® E 941 (N_2)	Protadur® E 948 (O_2)	Protadur® C 20 (20% CO_2 80% N_2)	Protadur® C 30 (30% CO_2 70% N_2)	Protadur® C 50 (50% CO_2 50% N_2)	Protadur® O 70 C30 (70% O_2 30% CO_2)
Viandes									
Viande fraîche	–	–	–	–	–	–	–	–	100
	20*	–	–	–	80*	–	–	–	–
Viande salée	–	–	–	–	–	–	100	–	–
Charcuterie	–	–	–	–	–	–	100	–	–
	40*	–	–	60*	–	–	–	–	–
Saucisson	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	100	–	–	–
Pâté de foie	–	–	–	–	–	100	–	–	–
Poissons/Fruits de mer									
Carrelet	40*	–	–	30*	30*	–	–	–	–
Crevettes	80*	–	–	20*	–	–	–	–	–
Plats préparés									
Stérilisés	–	–	–	100	–	–	–	–	–
Pasteurisés	–	–	–	–	–	100	–	–	–
Surgelés	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	100	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	100	–	–
Produits de boulangerie									
Pain (précuit)/Pain de mie	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	100	–
	80*	–	–	20*	–	–	–	–	–
Pâté feuilletée	100	–	–	–	–	–	–	–	–
Pizzas	–	–	–	–	–	–	100	–	–
Biscuits	100	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	100	–
Crêpes	80*	–	–	20*	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	100	–
Produits laitiers									
Fromage blanc	–	100	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	100	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	100	–	–	–
Fromage	100	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	100	–	–	–	–	–
Yaourt	100	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	100	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	100	–	–	–	–	–	–
Crème	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	100	–
Produits à base de pomme de terre	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	100	–
Produits traiteurs avec mayonnaise									
	–	–	–	100	–	–	–	–	–
Confiserie, chocolat	–	–	–	100	–	–	–	–	–
Boissons									
Bière	100	–	–	–	–	–	–	–	–
Eau minérale/Limonade	100	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	100	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	100	–	–
Vin mousseux/Champagne	100	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	100	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	100	–	–
Vin	–	–	–	–	–	100	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	100	–	–

* Mélange mis à disposition après fabrication spécifique ou avec des stations mélangeuses sur site. Les données, valeurs et indications correspondent à l'état des connaissances au moment de l'impression (janvier 2018). Non exhaustives, elles ne dispensent pas l'utilisateur de ses obligations en matière de contrôles.

J5 1803 0.5T F