

**Plyny určené pre potravinársky priemysel** sú technické plyny najvyššej kvality, ktoré spĺňajú náročné požiadavky Európskej únie na kvalitu a zaručujú bezpečnosť potravín.

Messer Tatragas si uvedomuje zodpovednosť voči zákazníkom, vo výrobnom procese identifikuje a kontroluje riziká, zabráňuje možnému nebezpečenstvu ohrozenia, dbá na zdravotnú neškodnosť vyrábaných plynov a produktov pre použitie v potravinárstve. Dodržiavame a budeme dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe a požiadavky na potravinovú bezpečnosť našich produktov

Plyny pre potravinárstvo sú považované v zmysle platných právnych predpisov SR za prídavné (aditívne) látky, je povinnosťou ich aj takto označovať a dbať na zásady Správnej výrobnéj praxe (SVP). Spĺňajú náročné požiadavky Európskej únie na kvalitu a zaručujú bezpečnosť potravín týkajúce sa označovania, kritériá čistoty a hygienické požiadavky výroby a distribúcie.

Food gases specification								
	Carbon dioxide	Nitrogen	Oxygen	Argon	He	N2O	H2	SO2
Gourmet	C	N	O	A	He	L	H	S
E Number	E290	E941	E948	E938	E939	E942	E949	E220
Composition	> 99 Vol.-%	> 99 Vol.-%	> 99 Vol.-%	> 99 Vol.-%	> 99 Vol.-%	> 99 Vol.-%	> 99,9 Vol.-%	> 99 Vol.-%
<i>Impurities:</i>								
H2O		< 0,05 Vol.-%	< 0,05 Vol.-%	< 0,05 Vol.-%	< 0,05 Vol.-%	< 0,05 Vol.-%	< 50 ppmv	< 0,05 Vol.-%
CO	< 10 ppmv	< 10 ppmv				< 30 ppmv		
NOx		< 10 ppmv				< 10 ppmv		
THC (as CH4)		< 100 ppmv	< 100 ppmv	< 100 ppmv	< 100 ppmv			
Rezidual (O2,N2,H2)		< 1 Vol.%(O2)					< 0,07 Vol.-%	
Oil	< 0,1 mg/m3							
odour			free	free	free			
acidity	pass test							

Minimálne špecifikácie pre potravinárske plyny sú uvedené podľa právnych predpisov Európskej únie (EC), JECFA; Appendix 1, DOC 126/18/E EIGA (EUROPEAN INDUSTRIAL GASES ASSOCIATION) a Sales Tools skupiny Messer.

Exxx - E - číslo produktu európskych nariadení potravinárskych prídavných látok (European Food Additive Regulations).

**Sortiment produktov a kódov:** Druh plynov pevne stanovený, uvedený v platnom cenníku vrátane kódov materiálových čísel; produkty sa objednávajú a dodávajú na základe uzatvorenej zmluvy.

**Označovanie produktov:** Produkty sú opatrené nálepkou, šaržované a vysledovateľné na miesto dodávky podľa objednávky. Plyny pre potravinárske aplikácie nespádajú pod povinnosť registrácie (REACH).

Farebné značenie v zmysle STN EN 1089-3. Pre lepšie farebné odlíšenie od technických plynov toho istého zloženia je spodná časť fľaše natretá jednotnou farbou pre všetky potravinárske plyny. Skladové a prepravné zásobníky a tlakové fľaše sú určené len pre jeden druh plynu s jednoznačne definovanou kvalitou, so značením v zmysle požiadaviek súčasných zákonných predpisov.

### Zabezpečenie kvality a prehlásenie k plneniu požiadaviek

Výroba a distribúcia plynov spoločnosti Messer Tatragas, spol. s r.o., zodpovedá požiadavkám kvality pre technické plyny v potravinárskych aplikáciách, ich bezpečnému používaniu v potravinárskom priemysle v zmysle smernice EU 178/2002, EU 1333/2008, EU 852/2004, Potravinového kódexu SR a FSSC 22000 Food Safety Management System Certification.

Výrobky spĺňajú špecifikáciu výrobcu a požiadavky na špecifikácie prídavných látok v potravinách v zmysle nariadenia Komisie (EÚ) č. 231/2012. Neobsahujú žiadne alergény podľa nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, príloha II.

Používané sú materiály a predmety sú určené na styk s potravinami EU 1935/2004. Všetky tlakové nádoby sú v súlade s požiadavkami európskych právnych predpisov týkajúcich sa použitiu plynov pre potravinárske aplikácie. Opravy a údržba (vrátane čistenia) tlakových nádob neovplyvňuje nepriaznivo kvalitu primárneho obalového materiálu. Voda použitá na hydraulické tlakové skúšky má kvalitu pitnej vody, operácie opravy a údržby nepredstavujú žiadne nebezpečenstvo pre kvalitu ďalších naplnených plynov.

Pri výrobe výrobkov nie sú nepoužívané geneticky modifikované organizmy (GMO) a / alebo deriváty GMO. Dodávané produkty spĺňajú požiadavky na mikrobiologickú kvalitu plynov používaných na potravinárske účely.

Produkty sú vyrábané vrátane balenia, kontroly kvality a hygieny, v plnej zhode s požiadavkami zásad HACCP, SVP a platných STN.

Ing. Michal Paľa  
Konateľ

Ing. Jana Némethová  
Manažér QM/RA, FSSC, HACCP a SVP  
Food Safety Officer