

E 941, Stickstoff

## Bezeichnung / Kennzeichnung

**CAS-Nummer** 7727-37-9  
**Bezeichnung nach ADR** UN 1977 STICKSTOFF,  
 TIEFGEKÜHLT, FLÜSSIG, 2.2, (C/E)

## Wesentliche Eigenschaften

tiefkalt verflüssigtes Gas, geruchlos, schwerer als Luft

## Gefahrensymbole



## Physikalische Eigenschaften

Gasdichte bei 0°C und 1,013 bar 1,250 kg/m<sup>3</sup>  
 Dichteverhältnis zu Luft 0,9671  
 Molare Masse 28,0134 kg/kmol

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-N2-089B



Spezifikation / Lieferformen				
		Gourmet N fl. im Tankfahrzeug	Gourmet N fl. im Kryobehälter	
<b>Zusammensetzung</b>				
Stickstoff, tiefkalt verflüssigt	≥	99	99	Vol.-%
<b>Nebenbestandteile</b>				
Sauerstoff	≤	1	1	Vol.-%
Kohlenmonoxid	≤	10	10	ppmv
NOx	≤	10	10	ppmv
KW (als CH <sub>4</sub> )	≤	100	100	ppmv
H <sub>2</sub> O	≤	0,05	0,05	Vol.-%
Ethylenoxid (incl. 2-Chloroethanol)	≤	0,1	0,1	mg/kg

## Hinweise

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Stickstoff ist ein in der EU zugelassener Lebensmittelzusatzstoff für alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis).

Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre ab Lieferdatum.

Zusätzliche Parameter der Produktspezifikation:

-Erfüllt die Spezifikation der ISBT (International Society of Beverage Technologists)

-Enthält keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011

-Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet.

Verwendung nur für Lebensmittelzwecke, zum Beispiel als Treibgas / Packgas zur Schutzgaspackung, zum Kühlen und Frosten von Lebensmitteln, als Kältemittel für die Gefriertrocknung