

Gourmet C (ISBT) líquido

CO₂

E290

Marcado

CAS

Clasificación ADR

124-38-9

UN 2187 DIÓXIDO LÍQUIDO

REFRIGERADO, 2.2, (C/E)

Propiedades principales

Gas licuado, más pesado que el aire, incoloro, inodoro

Símbolos de riesgo



Propiedades físicas

Peso molecular 44,0098 kg/kmol

Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar 1,9767 kg/m³

Densidad relativa al aire 1,5289

Presión de vapor a 20°C 57,258 bar

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad ESP-CO2-018B-C



Especificaciones			
Gourmet C ISBT líquido en cisterna			
Composición			
CO ₂	≥	99,9	Vol.-%
Impurezas			
C ₂ H ₆ O	≤	0,2	ppmv
Óxido de etileno	≤	0,1	ppmv
CO	≤	10	ppmv
PH ₃	≤	0,3	ppmv
CH ₃ OH	≤	10	ppmv
NH ₃	≤	2,5	ppmv
Hidrocarburos aromáticos	≤	0,02	ppmv
NO	≤	2,5	ppmv
H ₂ O	≤	20	ppmv
Residuos no volátiles	≤	10	ppmv
SO ₂	≤	1	ppmv
Residuos orgánicos no volátiles	≤	5	ppmv
NO ₂	≤	2,5	ppmv
Total hidrocarburos	≤	50	ppmv
Total hidrocarburos distintos del metano	≤	20	ppmv
Azufre total	≤	0,1	ppmv
O ₂	≤	30	ppmv

Observaciones:

Otros parámetros analizados:

-Cianuro de Hidrógeno: No detectable por el método analítico.

-Cloruro de Vinilo: No detectable por el método analítico.

-Sabor y Olor: Característico

-Apariencia en agua: Ausencia de color y turbidez.

Acidez: Sustancias reductoras, fosfato de hidrógeno y sulfuros pasan la prueba de acuerdo con el reglamento UE 231/2012.

Análisis de azufre, aceite y óxido de etileno realizados periódicamente

El producto cumple con las especificaciones establecidas por ISBT.

Messer dispone de la certificación ISO 22000 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos".

El producto lleva asociado un número de lote según albarán de entrega que asegura la trazabilidad.

Las entregas de producto disponen de un precinto numerado. La estabilidad es de 6 meses a partir de la fecha de producción

Versión 3.0, 23.10.2025