

# Gourmet C líquido

CO<sub>2</sub>

E290

## Marcado

CAS 124-38-9

Clasificación ADR UN 2187 DIÓXIDO LÍQUIDO  
REFRIGERADO, 2.2, (C/E)

## Propiedades principales

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

## Símbolos de riesgo



## Propiedades físicas

Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar	1,9767 kg/m <sup>3</sup>
Presión de vapor a 20°C	57,258 bar
Densidad relativa al aire	1,5289
Peso molecular	44,0098 kg/kmol

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



Especificaciones / Envases			
		Gourmet C líquido en cisterna	
<b>Composición</b>			
Dióxido de carbono	≥	99	Vol.-%
<b>Impurezas</b>			
Monóxido de carbono	≤	10	ppmv
aceite	≤	5	mg/kg
C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O	≤	0,1	ppmw

## Observaciones

### OBSERVACIONES

Este producto está aprobado por la UE como aditivo alimentario y cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) N.º 231/2012 de 9 de Marzo de 2012.

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

Cantidad máxima especificada: según se establece en el Reglamento (CE) N.º 1333/2008.

Temperatura mínima de almacenamiento y uso: -10 °C

Análisis de azufre, aceite y óxido de etileno realizados periódicamente

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

Cada envase está identificado con un número de lote y dispone de un certificado de conformidad.

La estabilidad es de 3 años desde la fecha de envasado.

Análisis de azufre y de aceite realizados periódicamente.

Prohibido la venta al por menor.

Disponibilidad de botellas con y sin tubo sonda.

Aplicaciones:

-Envasado de alimentos: Atmósfera modificada

-Carbonatación de Bebidas

-Bodegas: Inertización /gasificación

-Invernaderos: Acelera el crecimiento de plantas, frutas y verduras