

Gourmet N líquido

N₂

E 941

Marcado

CAS 7727-37-9

Clasificación ADR UN 1977 NITRÓGENO LÍQUIDO
REFRIGERADO, 2.2, (C/E)

Propiedades principales

Gas licuado ultrafrío, inodoro, más pesado que el aire

Símbolos de riesgo



Propiedades físicas

Densidad relativa al aire	0,9671
Peso molecular	28,0134 kg/kmol
Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar	1,250 kg/m ³

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad: ESP-N2-089B-C



Especificaciones / Envases		Gourmet N Líquido	
Composición			
Nitrógeno líquido refrigerado	≥	99	Vol.-%
Impurezas			
Monóxido de carbono	≤	10	ppmv
Oxígeno	≤	5	Vol.-%
C ₂ H ₄ O	≤	0,1	ppmv
NOx	≤	10	ppmv
H ₂ O	≤	3	Vol.-%
HC (como CH ₄)	≤	5	ppmv

Observaciones

Los parámetros CO, NOx, HC y óxido de etileno se analizan de forma periódica y no están vinculados a cada lote.

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

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 desde la fecha de producción.

Aplicaciones:

- Congelación criogénica
- Presurización de envases
- Criomolienda
- Envasado en atmósferas protectoras