

Gourmet N30 O30

N₂/CO₂/O₂

E941/E948/E290

Marcado

CAS

Clasificación ADR

Color de la botella



Color de la ojiva: azul claro, cuerpo amarillo oliva.

Propiedades principales

Gas comprimido, más pesado que el aire, incoloro, inodoro, oxidante.

Símbolos de riesgo



Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad ESP-N2-O2-CO2-01A-C

Válvulas / Reguladores

Conexión de válvula

Tipo G

Reguladores recomendados

Spectrolab FM 51 / FM 53

Especificaciones			
		Gourmet N30 O30	
Composición			
CO ₂	=	40	Vol.-%
O ₂	=	30	Vol.-%
N ₂	=	30	Vol.-%
Impurezas			
CO	≤	10	ppmv
H ₂ O	≤	10	ppmv
NO + NO ₂	≤	10	ppmv
HC (como CH ₄)	≤	50	ppmv
Óxido de etileno (incl. 2-clorohetanol)	≤	0,1	ppmv
Contenido de la botella			
B50 200 bar		13,4	m ³
B50*12 200 bar		161,0	m ³

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 y sus posteriores modificaciones.

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

Temperatura mínima de almacenamiento y uso: -10 °C

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.

Prohibido la venta al por menor.

El parámetro óxido de etileno se analiza de forma periódica y no está vinculado a cada lote.

Contenido en m³ calculado a 1 bar y 15°C

Tolerancias: O₂: 30± 2%; CO₂: 40± 2%; N₂: Resto

Aplicaciones:

-Envasado en atmósfera modificada (MAP)