

Gourmet N35 O35

N₂/CO₂/O₂

E290 / E941 / E948

Marcado

Clasificación ADR

Color de la botella



Color de la ojiva: azul claro

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-CO2-N2-O2-01A-C

Válvulas / Reguladores

Conexión de válvula Tipo G

Reguladores recomendados Spectrolab FM 61 / FM 62

Especificaciones			
Composición			Gourmet N35 O35
CO ₂	=	30	Vol.-%
O ₂	=	35	Vol.-%
N ₂	=	35	Vol.-%
Impurezas			
CO	<	10	ppmv
H ₂ O	≤	10	ppmv
NO _x	<	10	ppmv
HC (como CH ₄)	≤	50	ppmv
Contenido de la botella			
B 50*8 200 bar		97,4	m ³

Observaciones

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

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.

Contenido calculado a 1 bar y 15°C

Tolerancias: O₂: 35± 2%; CO₂: 30± 2%; N₂: Resto

Aplicaciones:

-Envasando en atmósfera modificada (MAP)