

# Gourmet N35 O35

N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>

E290/E941/E948

## Marcado

### CAS

### 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			
		Gourmet N35 O35	
Composición			
CO <sub>2</sub>	=	30	Vol.-%
O <sub>2</sub>	=	35	Vol.-%
N <sub>2</sub>	=	35	Vol.-%
Impurezas			
CO	≤	10	ppmv
H <sub>2</sub> O	≤	10	ppmv
NO <sub>x</sub>	≤	10	ppmv
HC (como CH <sub>4</sub> )	≤	50	ppmv
Óxido de etileno (incl. 2-clorohetanol)	≤	0,1	ppmv
Contenido de la botella			
B50*8 200 bar		97,4	m <sup>3</sup>

### 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 m<sup>3</sup> calculado a 1 bar y 15°C

Tolerancias: O<sub>2</sub>: 35± 2%; CO<sub>2</sub>: 30± 2%; N<sub>2</sub>: Resto

Aplicaciones:

-Envasado en atmósfera modificada (MAP)