

# Gourmet C Pellets

CO<sub>2</sub>

E290 / Dióxido de carbono sólido, Hielo seco

## Marcado

### CAS

124-38-9

### Clasificación ADR

UN 1845 Dióxido de carbono sólido. Agente refrigerante.

## Propiedades principales

Más pesado que el aire

## Símbolos de riesgo

## Propiedades físicas

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

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



Especificaciones			
		Hielo seco Gourmet	
Composición			
CO <sub>2</sub>	=	100	Vol.-%
Contenido de la botella			
Pellets 3mm		0,54	m <sup>3</sup>
Pellets 16mm		0,54	m <sup>3</sup>

## Observaciones:

- Envases de un solo uso de 10 kg de capacidad: Porcentaje medio de sublimación diario: 20 % (a la capacidad máxima)
  - Envases de un solo uso de 20 kg de capacidad: Porcentaje medio de sublimación diario: 12,5 % (a la capacidad máxima)
  - Envases retornables: Porcentaje medio de sublimación diario: 7,5 % (a la capacidad máxima)
  - Este producto está aprobado por la UE como aditivo alimentario y cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) 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".
- Aplicaciones:
- Conservación de alimentos.
  - Transporte de alimentos.
  - Efecto humo en presentación de platos.