

E 941, Azot

GAZE ALIMENTARE

## Denumire / Identificare

Numar CAS 7727-37-9

Denumire dupa ADR UN 1977 AZOT LICHID  
REFRIGERAT, 2.2

## Caracteristici principale

Azotul este un gaz incolor si inodor fiind cel mai important element din compozitia aerului 78,1 Vol %

## Pictograma de pericol

ATENTIE



## Caracteristici fizice

Masa moleculara: 28,0134 kg/kmol  
Densitatea la 0°C si 1,013 bar: 1,250 kg/m<sup>3</sup>  
Densitatea in raport cu aerul: 0,9671

Mai multe informatii gasiti in Fisa cu date de securitate pentru Azot lichefiat, refrigerat



Specificatie / Forma de livrare				
		Gourmet N Recipiente criogenice fixe	Gourmet N Recipiente criogenice mobile	
<b>Compozitia</b>				
N <sub>2</sub>	>	99	99	Vol.-%
<b>Impuritati</b>				
H <sub>2</sub> O	<	0,05	0,05	Vol.-%
O <sub>2</sub>	<	1,0	1,0	Vol.-%
Hidrocarburi (CH <sub>4</sub> )	<	100	100	ppmv
CO	<	10	10	ppmv
NOx	<	10	10	ppmv

## Nota

Azotul este un gaz aprobat de UE pentru uz alimentar.

Utilizarea containerelor cu Gourmet N este permisa doar in industria alimentara.

Fiecare recipient este marcat cu un numar de lot. Termenul de valabilitate este de 3 ani.

**Modul de obtinere:** Azotul este recuperat din distilarea aerului lichefiat.**Utilizare:** Gaz lichefiat / Gaz pentru ambalare in atmosfera inerta.

In acest mod, procesele de degradare produse de oxigen, cum ar fi pierderea culorii, aromei sau a structurii sunt inhibitate. De asemenea, bacteriile dependente de oxigen nu se pot dezvolta in aceasta atmosfera.

Produsele alimentare sunt ambalate astfel incat sa contina urmatoarea mentiune "Ambalat intr-o atmosfera protectoare de gaz". / Racirea si congelarea alimentelor / ca agent de racire la temperaturi joase pentru inghetare-uscarea.

**Nota:** Azotul este aprobat pentru toate produsele alimentare fara exceptie, fara limita maxima (quantum satis).**Siguranta:** Valoare-ADI: nu este specificat, azotul este considerat sigur.