

## Denumire / Identificare

**Denumire dupa ADR** UN 1956 GAZ COMPRIMAT, N.S.A  
(N<sub>2</sub>+CO<sub>2</sub>) 2.2

## Identificare butelie



Ogiva: verde fluo  
Corp: galben oliv

## Caracteristici principale

Incolor, inodor, asfixiant, amestec de gaze, comprimat, avand densitatea mai mare decat a aerului

## Pictograma de pericol

ATENTIE



Mai multe informatii gasiti in Fisa cu date de securitate numarul N2-CO2-02 (Gourmet N70)

## Ventil / Reductor

**Racordul la ventilul buteliei** DIN 477 Nr. 6: W 21,80 x 1/14"

**Reductor recomandat** Spectrolab FM 51 / FM 52 exact



## Specificatie / Forma de livrare [1 bar, 15°C]

N70			
<b>Compozitia</b>			
N <sub>2</sub>	=	70	Vol.-%
CO <sub>2</sub>	=	30	Vol.-%
<b>Recipient / Continut</b>			
F50 200 bar		11,4	m <sup>3</sup>

**Toleranta** +/- 10 % rel.

## Nota

Azotul si dioxidul de carbon sunt gaze aprobate de UE pentru uz alimentar. Utilizarea containerelor cu Gourmet 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 obtinut prin distilarea aerului lichefiat. Dioxidul de carbon se gaseste in natura in izvoare naturale din care poate fi izolat. Se poate obtine si din procese de ardere.  
**Utilizare:** Gaz pentru ambalare in atmosfera inerta, un amestec de azot (E941) si dioxid de carbon (E290). 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".  
**Nota:** Azotul si dioxidul de carbon sunt aprobate pentru toate produsele alimentare fara exceptie, fara limita maxima (quantum satis).  
**Siguranta:** Valoare-ADI (Acceptable Daily Intake): nu este specificat, azotul si dioxidul de carbon sunt considerate sigure.