Gourmet N lichid N_2

E 941, Azot

GAZE PENTRU UZ ALIMENTAR

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^3
Densitatea in raport cu aerul:	0,9671

Mai multe informatii gasiti in Fisa cu date de securitate numarul RO-N2-089B (Azot lichefiat)

Specificatie / Forma de livrare		Gourmet N Recipiente criogenice fixe	Gourmet N Recipiente criogenice mobile	
Compozitia				
N_2	>	99	99	Vol.-%
Impuritati				
H_2O	<	0,05	0,05	Vol.-%
O_2	<	1,0	1,0	Vol.-%
Hidrocarburi (CH_4)	<	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 1 an.
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 inhibate. 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-uscare.
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.

MESSER Gases for Life

Messer Romania Gaz SRL
Str. Drumul intre Tarlale nr. 102-112
RO-032982 Bucuresti S3
Tel. +40213273624
Fax.+40213273626
www.messer.ro

Versiunea: 2.3 / 21.05.2021