

E941 / E290

Bezeichnung / Kennzeichnung**Bezeichnung nach ADR**UN 1956 VERDICHETES GAS,
N.A.G. (Stickstoff, Kohlendioxid),
2.2, (E)**Wesentliche Eigenschaften**

verdichtetes Gas, schwerer als Luft, farblos, geruchlos

BehälterkennzeichnungSchulterfarbe: leuchtend-grün,
Körper oliv-gelb**Gefahrensymbole**

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-CO2-N2-002

Ventil / Armaturen**Ventilanschluss**

DIN 477 Nr. 10: W 24,32 x 1/14"

Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact



Spezifikation / Lieferformen				
		Gourmet N80	Gourmet N70	
Zusammensetzung				
CO ₂	=	20	30	Vol.-%
N ₂	=	80	70	Vol.-%
Behälter/Inhalt				
F 13,4	200 bar	2,8	3,1	m ³
F 20	200 bar	4,2	4,6	m ³
F 50	200 bar	10,6	11,4	m ³
F 50*12	200 bar	127,3	136,9	m ³

Hinweise

Herstelltoleranz +/-10% rel.

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Stickstoff und Kohlendioxid sind in der EU zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe. Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

Herstellung: Stickstoff wird durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen. Kohlendioxid kommt in natürlichen Quellen vor oder wird industriell erzeugt. Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet und es sind keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011 enthalten.

Verwendungszweck: Als Schankgas und Packgas zur Schutzgasverpackung, die Kombination von Stickstoff (E 941 und Kohlendioxid (E290) hemmt sauerstoffbedingte Abbauprozesse, wie den Verlust von Farben, Aromen oder Strukturen. Sauerstoffabhängige Bakterien können sich in dieser Atmosphäre nicht vermehren. So verpackte Lebensmittel tragen die Aufschrift „Unter Schutzatmosphäre verpackt.“

Hinweis: Stickstoff und Kohlendioxid sind für ausnahmslos alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) zugelassen. Sicherheit: ADI- Wert: nicht festgelegt. Stickstoff und Kohlendioxid gelten als unbedenklich.