

FICHE QUALITE PRODUIT

GOURMET C E290 (ex AGRO C)

DI OXYDE DE CARBONE ALIMENTAIRE (Additif E 290)
(Restaurants, Collectivités ,,,)

1 - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES		GOURMET C
PROPRIETES	Gaz liquéfié sous pression, incolore, odeur et gout légèrement acide	
Risques spécifiques	Asphyxiant à forte concentration par substitution de l'oxygène de l'air Fiche de données de Sécurité : disponible sur Internet www.messer.fr	
PURETE *	CO2 >= 99.5 % en vol	
IMPURETES	CO	<= 10 vpm (cm3/m3)
Garanties	Huile	<= 5 ppm (mg/kg)
	CxHy	<= 30 vpm (eq CH4)
	Soufre total	<= 5 ppm (mg/kg) (eq. soufre)
	Métaux lourds	<= 10 mg/kg (Pb, Cu, Zn, As)
	* Additif alimentaire E 290	
MASSE VOLUMIQUE	1.874 Kg/m3	t = 15 °C, P = 1013 mbar
DENSITE	1.53	t = 15 °C, P = 1013 mbar
2 - IDENTIFICATION		GOURMET C
BOUTEILLE	Ogive : Grise foncé (A607) avec chapeau tulipe vert Etiquettes sur ogive avec inscription GOURMET C et indication de la quantité en kg, de la date de conditionnement du numéro de lot et de la date de péremption (trois ans)	
CADRE	Teinte d'identification : bande Gris foncé sur la tole de protection Inscription : GOURMET C sur la tôle de protection, numéro du cadre, indication de la quantité en kg, du poids du cadre plein, de la date du numéro de lot, de la date de conditionnement et de péremption (trois ans) et de re épreuve.	

Février 2006

N° Gourm C_a

3 - CONDITIONNEMENT et EMBALLAGE			GOURMET C
BOUTEILLE	Type		Quantité
	B 34		25 kg
	B 14		10kg
	B 8		6 kg
CADRE	CV 8	8 X B50	300 kg
Remarque	Notre gamme alimentaire est conditionnée dans des emballages destinés exclusivement à l'industrie agro-alimentaire et identifiables par la teinte verte du chapeau tulipe de la bouteille et de la tôle de protection pour les cadres.		
4 - RACCORD			GOURMET C
	Selon Norme NF 29 - 650		
BOUTEILLE	Type C, Male, Diamètre 21.7 mm Pas de 1.814 mm à droite		
CADRE	Type C, Male, Diamètre 21.7 mm Pas de 1.814 mm à droite		
5 - PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION			GOURMET C
	Gaz de conservation et conditionnement pour l'industrie agro-alimentaire et biotechnologique		
	Brassage et carbonatation des liquides alimentaires Fluide de transfert et de sous-tirage		
	Protection des arômes		