

FICHE QUALITE PRODUIT

GOURMET N E941 (ex. AGRO N) AZOTE ALIMENTAIRE (Additif E 941)

1 - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES		GOURMET N
PROPRIETES	Gaz comprimé, incolore, inodore, non toxique, ininflammable	
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	N2 >= 99.995 % en vol	
IMPURETES	CO <= 10 vpm (cm3/m3)	
Garanties	CH4 <= 50 vpm (cm3/m3)	
	CxHy <= 2 vpm (eq. CH4)	
	Métaux lourds <= 10 mg/kg (Pb, Cu, Zn, As)	
MASSE VOLUMIQUE	1.186 kg/m3	t = 15 °C, P = 1013 mbar
DENSITE	0.97	t = 15 °C, P = 1013 mbar
2 - IDENTIFICATION		GOURMET N
	Selon norme NF EN 1089	
BOUTEILLE	Ogive : Noir (A603) avec chapeau tulipe vert Etiquette sur ogive avec inscription GOURMET N et indication de la quantité en m3 et de la pression en bar à 15 °C	
CADRE	Teinte d'identification : bande Noir sur la tôle de protection Inscription : GOURMET N sur la tôle de protection, Indication du numéro cadre, de la quantité en m3, de la pression en bar à 15 °C, du poids du cadre plein et de la date de réépreuve.	

Février 2006

N° Gourm N_ a

3 - CONDITIONNEMENT et EMBALLAGE				GOURMET N	
	Type	Capacité	Pression à 15 °C	Quantité	
BOUTEILLE	B 50	50 l	200 bar	9.4 m3	
	B 20	20 l	200 bar	3.8 m3	
CADRE	CV 8	8 X B50	200 bar	75.2 m3	
	CV 18	18 X B50	200 bar	169.2 m3	
	CV 8	8 X B50	300 bar	105,0 m3	
	CV 18	18 X B50	300 bar	236,0 m3	
<u>Remarque :</u>	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		Selon Norme NF 29 - 650			GOURMET N
BOUTEILLE	Type C, Mâle, Diamètre 21.7 mm Pas de 1.814 mm à droite				
CADRE	Type C, Mâle, Diamètre 38.0 mm Pas de 2.0 mm à droite				
5 - PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION				GOURMET N	
Gaz de conditionnement-conservation pour l'industrie agro-alimentaire et biotechnologique					
Brassage et désoxygénation des liquides alimentaires					
Fluide de transfert dans l'industrie alimentaire					
Protection des arômes					
Inertage de stockages					