

FICHE QUALITE PRODUIT

GOURMET N70 E941 E290

(ex AGRO 30)

MELANGE AZOTE (E941) CO2 ALIMENTAIRE (E290)

1 - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES et COMPOSITIONS		Gourmet N70
PROPRIETES	Mélange gazeux comprimé, incolore, inodore, plus lourd que l'air	
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	
COMPOSITION	CO2 = 30 % ± 2.0 % en vol N2 = complément à 100 %	
IMPURETES	CO ≤ 10 vpm (cm3/m3)	
Garanties	CH4 ≤ 50 vpm (cm3/m3)	
	CxHy ≤ 2 vpm (eq. CH4)	
	Huile ≤ 5 ppm (mg/kg)	
	Soufre total ≤ 5 ppm (mg/kg) (eq. soufre)	
	Métaux lourds ≤ 10 mg/kg (Pb, Cu, Zn, As)	
MASSE VOLUMIQUE	1.397 kg/m3	t = 15 °C, P = 1013 mbar
DENSITE	1.08	t = 15 °C, P = 1013 mbar
2 - IDENTIFICATION		Gourmet N70
BOUTEILLE	Ogive : vert vif (RAL 6018 vert jaune) et chapeau tulipe vert. Anciennement noir (A603) avec bande grise foncée (A 607) Etiquette sur ogive avec inscription GOURMET N 70 et indication de la quantité en m3 et de la pression en bar à 15 °C	
CADRE	Inscription : Appellation commerciale : GOURMET N 70 et constituants (Azote et CO2) avec numéro du cadre, quantité en m3, pression en bar à 15°C, poids du cadre plein et date de réépreuve.	

Février 2006

Gourm N70 _a

3 - CONDITIONNEMENT et EMBALLAGE				Gourmet N70
	Type	Capacité	Pression à 15 °C	Quantité
BOUTEILLE	B 50	50 l	200 bar	11.2 m3
	B 20	20 l	200 bar	4.48 m3
CADRE	CV 8	8 X B50	200 bar	89,6 m3
	CV 18	18 X B50	200 bar	201,6 m3
	CV 8	8 X B50	300 bar	124 m3
	CV 18	18 X B50	300 bar	280 m3
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		Selon Norme NF 29 - 650		Gourmet N70
BOUTEILLE	Type C, Mâle, Diamètre 21.7 mm Pas de 1.814 mm à droite			
CADRE	Type C, Mâle, Diamètre 38 mm Pas de 2.0 mm à droite			
5 - PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION				Gourmet N70
Gaz de conditionnement-conservation pour l'industrie agro-alimentaire et biotechnologique				
Brassage et désoxygénation des liquides alimentaires				
Fluide de transfert				
Protection des arômes				
Inertage de stockages				