

FICHE QUALITE PRODUIT

GOURMET N 50 E941 E290

(ex AGRO 50)

AZOTE (E941) CO2 ALIMENTAIRE (E 290)

1 - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES et COMPOSITIONS		GOURMET N 50
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 = 50 % ± 3.0 % 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	1.528 kg/m3	t = 15 °C, P = 1013 mbar
DENSITE	1.25	t = 15 °C, P = 1013 mbar
2 - IDENTIFICATION		GOURMET N 50
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 N50 et indication de la quantité en m3 et de la pression en bar à 15 °C	
CADRE	Inscription : Appellation commerciale : Gourmet N50 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.	

3 - CONDITIONNEMENT et EMBALLAGE	GOURMET N 50
-----------------------------------------	---------------------

	Type	Capacité	Pression à 15 °C	Quantité
BOUTEILLE	B 50	50 l	200 bar	13.98 m3
	B 20	20 l	200 bar	5.59 m3
CADRE	CV 8	8 X B50	200 bar	111.84 m3
	CV 12	12 X B50	200 bar	167.76 m3
	CV 18	18 X B50	200 bar	251.64 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	GOURMET N 50
--------------------	---------------------

BOUTEILLE	Type C, Male, Diamètre 21.7 mm Pas de 1.814 mm à droite
CADRE	Type C, Male, Diamètre 38 mm Pas de 2.0 mm à droite

5 - PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION	GOURMET N 50
----------------------------------------------	---------------------

Gaz de conditionnement-conservation pour l'industrie agro-alimentaire et biotechnologique	
Brassage et désoxygénation de produits alimentaires	
Fluide de transfert	
Protection des arômes	