

# Gourmet C (ISBT) liquido

# CO<sub>2</sub>

E 290

## Marcado

CAS

124-38-9  
UN 2187 DIÓXIDO LÍQUIDO  
REFRIGERADO, 2.2, (C/E)

Clasificación ADR

## Propiedades principales

gas licuado, más pesado que el aire, incoloro, inodoro

## Símbolos de riesgo



## Propiedades físicas

Peso molecular	44,0098 kg/kmol
Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar	1,9767 kg/m <sup>3</sup>
Densidad relativa al aire	1,5289
Presión de vapor a 20°C	57,258 bar

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad ESP-CO2-018B-C



Especificaciones		Gourmet C ISBT líquido en cisterna	
<b>Composición</b>			
CO <sub>2</sub>	≥	99,9	Vol.-%
<b>Impurezas</b>			
C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O	≤	0,2	ppmv
CO	≤	10	ppmv
PH <sub>3</sub>	≤	0,3	ppmv
CH <sub>3</sub> OH	≤	10	ppmv
NH <sub>3</sub>	≤	2,5	ppmv
Hidrocarburos aromáticos	≤	0,02	ppmv
NO	≤	2,5	ppmv
H <sub>2</sub> O	≤	20	ppmv
Residuos no volátiles	≤	10	ppmw
SO <sub>2</sub>	≤	1	ppmv
Residuos orgánicos no volátiles	≤	5	ppmw
NO <sub>2</sub>	≤	2,5	ppmv
Total hidrocarburos	≤	50	ppmv
Total hidrocarburos distintos del metano	≤	20	ppmv
Azufre total	≤	0,1	ppmv
O <sub>2</sub>	≤	30	ppmv

## Observaciones

Otros parámetros analizados:

- Cianuro de Hidrógeno: No detectable por el método analítico.
- Cloruro de Vinilo: No detectable por el método analítico.
- Sabor y Olor: Característico
- Apariencia en agua: Ausencia de color y turbidez.

El producto cumple con las especificaciones establecidas por ISBT.

Messer dispone de la certificación ISO 22000 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos".

El producto lleva asociado un número de lote según albarán de entrega que asegura la trazabilidad.

Las entregas de producto disponen de un precinto numerado. La estabilidad es de 6 meses a partir de la fecha de producción