

# Gourmet N líquido

N<sub>2</sub>

E 941

## Marcado

CAS

7727-37-9

Clasificación ADR

UN 1977 NITRÓGENO LÍQUIDO  
REFRIGERADO, 2.2, (C/E)

## Propiedades principales

Gas licuado ultrafrío, más pesado que el aire, inodoro

## Símbolos de riesgo



## Propiedades físicas

Peso molecular	28,0134 kg/kmol
Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar	1,250 kg/m <sup>3</sup>
Densidad relativa al aire	0,9671

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad [ESP-N2-089B-C](#)



Especificaciones		Gourmet N líquido	
<b>Composición</b>			
N <sub>2</sub>	≥	99	Vol.-%
<b>Impurezas</b>			
O <sub>2</sub>	≤	5	ppmv
H <sub>2</sub> O	≤	3	ppmv
CO	≤	10	ppmv
HC (como CH <sub>4</sub> )	≤	5	ppmv
NO <sub>x</sub>	≤	10	ppmv

## Observaciones

Los parámetros CO, NO<sub>x</sub> y HC se analizan de forma periódica y no están vinculados a cada lote.

Este producto está aprobado por la UE como aditivo alimentario y cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) N° 231/2012 de 9 de Marzo de 2012 y sus posteriores modificaciones.

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 desde la fecha de producción.

### Aplicaciones:

- Congelación criogénica
- Presurización de envases
- Criomolienda
- Envasado en atmósferas protectoras