

E941 / E948 / E290

**Marcado**

Clasificación ADR

Color de la botella

Color de la ojiva: azul claro,  
cuerpo amarillo oliva**Propiedades principales**gas comprimido, más pesado que el aire, incoloro, inodoro,  
oxidante**Símbolos de riesgo**

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad

**Válvulas / Reguladores**

Conexión de válvula

Tipo G

Reguladores recomendados

Spectrolab FM 51 / FM 53

Especificaciones			
		Gourmet N30 O30	
<b>Composición</b>			
CO <sub>2</sub>	=	40	Vol.-%
O <sub>2</sub>	=	30	Vol.-%
N <sub>2</sub>	=	30	Vol.-%
<b>Impurezas</b>			
CO	<	10	ppmv
H <sub>2</sub> O	≤	10	ppmv
NO + NO <sub>2</sub>	<	10	ppmv
HC (como CH <sub>4</sub> )	≤	50	ppmv
<b>Contenido de la botella</b>			
B 50 200 bar		13,4	m <sup>3</sup>
B 50*12 200 bar		161,0	m <sup>3</sup>

**Observaciones**

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".

Cada envase está identificado con un número de lote y dispone de un certificado de conformidad.

La estabilidad es de 3 años desde la fecha de envasado.

Contenido calculado a 1 bar y 15°C

Tolerancias: O<sub>2</sub>: 30± 2%; CO<sub>2</sub>: 40± 2%; N<sub>2</sub>: Resto

Aplicaciones:

-Envasado en atmósfera modificada (MAP)