

E948/ E290

Bezeichnung / Kennzeichnung

Bezeichnung nach ADR

UN 3156 VERDICHETES GAS, OXIDIEREND, N.A.G. (SAUERSTOFF, KOHLENDIOXID), 2.2 (5.1), (E)

Wesentliche Eigenschaften

verdichtetes Gas, schwerer als Luft, farblos, geruchlos, brandfördernd

Behälterkennzeichnung



Schulterfarbe: hellblau, Körper oliv-gelb

Gefahrensymbole



Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-CO2-O2-005

Ventil / Armaturen

Ventilanschluss

DIN 477 Nr. 9: G 3/4, Restdruckventil (RPV) Manipulationssichere Versiegelung



Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact

Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet O80	
Zusammensetzung			
CO ₂	=	20	Vol.-%
O ₂	=	80	Vol.-%
Behälter/Inhalt			
F 50 200 bar		12,1	m ³
F 50*12 200 bar		145,0	m ³

Hinweise

Herstelltoleranz +/-10% rel.

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Sauerstoff und Kohlendioxid sind in der EU zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe. Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

Herstellung: Sauerstoff wird durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen. Kohlendioxid kommt in natürlichen Quellen vor oder wird industriell erzeugt. Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet und es sind keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011 enthalten.

Verwendungszweck: als Schutzgas für Erzeugnisse aus Frischfleisch

Hinweis: Sauerstoff und Kohlendioxid sind für ausnahmslos alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) zugelassen.

Sicherheit: ADI- Wert: nicht festgelegt. Sauerstoff und Kohlendioxid gelten als unbedenklich.