

Gourmet N flüssig

N₂

E 941, Stickstoff

Bezeichnung / Kennzeichnung

CAS-Nummer

7727-37-9

Bezeichnung nach ADR

UN 1977 STICKSTOFF,
TIEFGEKÜHLT, FLÜSSIG, 2.2,
(C/E)

Wesentliche Eigenschaften

tiefkalt verflüssigtes Gas, schwerer als Luft, geruchlos

Gefahrensymbole



Physikalische Eigenschaften

Molare Masse 28,0134 kg/kmol
Gasdichte bei 0 °C und 1,013 bar 1,250 kg/m³
Dichteverhältnis zu Luft 0,9671

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-N2-089B



Spezifikation / Lieferformen					
		Gourmet N fl. im Tankfahrzeug	Gourmet N kosher fl. im Tankfahrzeug	Gourmet N fl. im Kryobehälter	
Zusammensetzung					
N ₂	≥	99	99	99	Vol.-%
Nebenbestandteile					
H ₂ O	≤	0,05	0,05	0,05	Vol.-%
CO / Reinheit s.o.	≤	10	10	10	ppmv
KW (als CH ₄)	≤	100	100	100	ppmv
NO _x	≤	10	10	10	ppmv
O ₂	≤	1	1	1	Vol.-%

Hinweise

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.

Stickstoff ist ein in der EU zugelassener Lebensmittelzusatzstoff. Die Haltbarkeit beträgt 3 Jahre.
Erfüllt die Spezifikation von ISBT (International Society of Beverage Specialists)

Herstellung: Stickstoff wird durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen.

- Enthält keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011
- Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet.

Verwendungszweck: als Treibgas / Packgas zur Schutzgaspackung; zum Kühlen und Frosten von Lebensmittel; als Kältemittel für die Gefriertrocknung

Stickstoff ist für ausnahmslos alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) zugelassen.

Sicherheit: ADI- Wert: nicht festgelegt, Stickstoff gilt als unbedenklich.