

Bezeichnung / Kennzeichnung**Bezeichnung nach ADR**UN 1956 Verdichtetes Gas, n.a.g.
(N₂+CO₂) 2.2**Wesentliche Eigenschaften**Farbloses geruchloses, erstickend wirkendes Gasgemisch,
verdichtet, schwerer als Luft**Behälterkennzeichnung**Schulter:
leuchtend grün, Körper
olivgelb

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Stoff-/Sicherheitsdatenblatt Nummer CO2-N2-002

Ventile / Armaturen**Ventilanschluss**

DIN 477 Nr. 10: W 24,32 x 1/14

Empfohlene Armaturen

Spectrocom CR61

**Spezifikationen / Lieferformen**

		N80	N70	
Zusammensetzung				
N ₂	=	80	70	Vol. %
CO ₂	=	20	30	Vol. %
Behälter / Inhalt				
F 13,4 - Euromini 200 bar		2,8	3,0	m ³
F 20 200 bar		4,2	4,4	m ³
F 50 200 bar		10,6	11,4	m ³
B 12 * F 50		127,7	136,8	m ³

Toleranz +/- 10 % rel.**Hinweise**

Stickstoff und Kohlendioxid sind von der EU als Lebensmittel zugelassene Gase. Die Verwendung von Gourmet-Behältern ist nur im Lebensmittelbereich gestattet. Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Haltbarkeit beträgt 3 Jahre.

Herstellung: Stickstoff wird durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen. Kohlendioxid kommt in natürlichen Quellen vor und wird bei Verbrennungsprozessen (Verbrennung von Koks) und chemischen Prozessen der Erdöl und Erdgasindustrie freigesetzt. Nach entsprechenden Reinigungs- und Aufbereitungsschritten kann es aus den Gasgemischen gewonnen werden.

Verwendungszweck: Packgas zur Schutzgasverpackung, Eine Kombination von Stickstoff (E 941) mit Kohlendioxid (E290). Auf diese Weise werden sauerstoffbedingte Abbauprozesse, wie der Verlust von Farben, Aromen oder Strukturen, gehemmt. Sauerstoffabhängige Bakterien können in dieser Atmosphäre ebenfalls nicht wachsen. So verpackte Lebensmittel tragen die Aufschrift „Unter Schutzatmosphäre verpackt.“

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

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