

**Bezeichnung / Kennzeichnung**

<b>CAS-Nummer</b>	7440-37-1
<b>Bezeichnung nach ADR</b>	UN 1951 Argon, tiefgekühlt, flüssig 2.2

**Wesentliche Eigenschaften**

Farbloses, geruchloses Edelgas, verflüssigt, schwerer als Luft

**Gefahrensymbole**

tiefkalt verflüssigtes Gas

**Physikalische Eigenschaften**

Molare Masse:	39,948 kg/kmol
Gasdichte bei 0°C und 1,013 bar:	1,784 kg/m <sup>3</sup>
Dichteverhältnis zu Luft:	1,3797

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Stoff-/Sicherheitsdatenblatt Nummer **AR-003B** (Argon tiefkalt verflüssigt)

**Spezifikationen / Lieferformen**

		Gourmet A	
<b>Zusammensetzung</b>			
Ar	>	99	Vol.-%
<b>Verunreinigungen</b>			
H <sub>2</sub> O	<	0,05	Vol.-%
KW (als CH <sub>4</sub> )	<	100	ppmv
<b>Behälter/Inhalt</b>			

**Hinweise**

Argon ist ein von der EU als Lebensmittel zugelassenes Gas.

Die Verwendung von Gourmet A-Behältern ist nur für den Einsatz im Lebensmittelbereich gestattet. Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet.

Die Haltbarkeit beträgt 3 Jahre ab Fülldatum.

**Herstellung:** Argon wird durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen.

**Verwendungszweck:** Treibgas / Packgas zur Schutzgaspackung:

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.“ / Kühlen und Frost von Lebensmittel / als Kältemittel für die Gefriertrocknung

**Hinweis:** Argon ist für ausnahmslos alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) zugelassen.

**Sicherheit:** ADI- Wert: nicht festgelegt, Argon gilt als unbedenklich