

Bezeichnung / Kennzeichnung

CAS-Nummer	124-38-9
Bezeichnung nach ADR	UN 2187 Kohlendioxid, tiefgekühlt, flüssig 2.2

Wesentliche Eigenschaften

Farbloses, geruchloses, erstickend wirkendes Gas, verflüssigt, schwerer als Luft

Gefahrensymbole



tiefkalt verflüssigtes Gas

Physikalische Eigenschaften

Molare Masse:	44,0098 kg/kmol
Gasdichte bei 0°C und 1,013 bar:	1,9767 kg/m ³
Dichteverhältnis zu Luft:	1,5289
Dampfdruck bei 20°C:	57,258 bar

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Stoff-/Sicherheitsdatenblatt Nummer CO2-018B (Kohlendioxid, tiefkalt verflüssigt)



Spezifikationen / Lieferformen						
		Gourmet C	Gourmet C Bio	Gourmet C Koscher	Gourmet C Minitank	
Zusammensetzung						
CO ₂	>	99	99	99	99	Vol.-%
Verunreinigungen						
CO	<	10	10	10	10	ppmv
Oel	<	5	5	5	5	mg/kg
		geruchsfrei, neutraler Geschmack	geruchsfrei, neutraler Geschmack	geruchsfrei, neutraler Geschmack	geruchsfrei, neutraler Geschmack	

Hinweise

Kohlendioxid ist ein von der EU für Lebensmittel zugelassenes Gas (Lebensmittelzusatzstoff, Verarbeitungshilfsstoff oder Zutat).

Herstellung: Kohlendioxid kommt in natürlichen Quellen vor, wird bei Verbrennungsprozessen (Verbrennung von Koks) und chemische Prozessen der Erdöl und Erdgasindustrie freigesetzt. Nach entsprechender Reinigungs- und Aufbereitungsschritten kann es aus den Gasgemischen gewonnen werden.

Verwendungszweck: Kohlendioxid ist ausnahmslos für alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung zugelassen. Es ist unter anderem zu finden in: Als Packgas in z.B. Snackprodukten und in Verpackungen von Frischfleisch und Käse / zur Carbonisierung in Erfrischungsgetränken und Mineralwasser / als Trockeneis dient es als Kühl und Gefrierhilfsmittel / als Extraktionsmittel zum Extrahieren von Aromen aus Lebensmitteln zur Gewinnung von Gewürzen / oder Kaffee zu entkoffeinieren.

Sicherheit: ADI- Wert: nicht festgelegt. Kohlendioxid gilt als unbedenklich