

# PROTOSSIDO DI AZOTO E 942

GAS 1/2

## CARATTERISTICHE GENERALI

E942 Protossido di Azoto (N<sub>2</sub>O).

## APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva in miscela con altri gas.

## TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Prodotti ortofrutticoli.

## TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI\*

Fornito in bombole e pacchi bombole con le seguenti capacità standard:

### BOMBOLE

Capacità (l H <sub>2</sub> O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (kg)
14	820	168	18	10,50
40	1.530	203	46	30,00

### PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (kg)
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	480,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	600,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	600,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	750,00

### RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
IX - UNI 11144	G	destrorso	1,814	maschio

### SPECIFICHE TECNICHE

Titolo	Impurezze		
	CO	NO+NO <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O
≥ 99%	≤ 30 ppm	≤ 10 ppm	≤ 0,05%

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

2 0

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico

Etichetta 5.1 materia comburente



### NATURA DEL RISCHIO

COMBURENTE

### CCOLORAZIONE RECIPIENTE

OOgiva BLU RAL 5010

CCorpo bombola

GGRIGIO ARDESIA 7015

### EETICETTATURA

PROTOSSIDO DI AZOTO E942 ad uso alimentare

# PROTOSSIDO DI AZOTO E 942

GAS 2/2

## PROTOSSIDO DI AZOTO E942

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2013/CE del 09/03/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in accordo al quale è applicato un processo di autocontrollo basato sui principi HACCP;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002, che ne garantisce la loro rintracciabilità;
- non contiene materie prime di origine animale, glutine, allergeni e organismi geneticamente modificati.