

AZOTO E941



www.tergas.it

CARATTERISTICHE GENERALI

E941 Azoto (N₂).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva e inertizzazione per utilizzo singolo o in miscela con altri gas.

CARATTERISTICHE

Evita l'ossidazione degli alimenti prolungandone la shelf-life.

Impedisce la disidratazione.

Svolge un'azione meccanica di sostegno della confezione evitando lo schiacciamento dei cibi.

Inodore, incolore, insapore: non altera in alcun modo il sapore o l'aspetto degli alimenti.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Tutti.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI

Fornito in bombole con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (l H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
5	485	138	7,5	1
14	850	165	17,5	3
14	580	200	21	3
40	1.460	200	48	8
50	1.485	229	54,5	10

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
5 - UNI 11144	21,7	destrorso	1,814	femmina

CARATTERISTICHE TECNICHE

● CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2; ONU 1066

Codice classificazione ADR

1A

Etichettatura ADR

2.2 gas non infiammabile, non tossico



● NATURA DEL RISCHIO

Asfissiante

● NORMATIVA

Colore ogiva **NERO RAL 9005**

● ETICHETTATURA

AZOTO COMPRESSO E941

ad uso alimentare

AZOTO E941



www.tergas.it

SPECIFICHE TECNICHE

Titolo	Impurezze				
	O ₂	H ₂ O	NO ₂ - NO	CO	Idrocarburi totali (come CH ₄)
≥ 99%	≤ 1%	≤ 0,05%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm

AZOTO E941

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2012/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.

Per capacità e purezze delle bombole differenti da quelle indicate è necessario contattare Tergas Srl - info@tergas.it

Tergas Srl si riserva la facoltà di inserire, modificare e/o eliminare le informazioni contenute nella presente scheda.