

CARBOSSIGENO 20



www.tergas.it

CARATTERISTICHE GENERALI

20% E290 Anidride Carbonica (CO₂), 80% E948 Ossigeno (O₂).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE

Mantiene il naturale colore rosso della carne senza alterarne in alcun modo le qualità di genuinità e freschezza.

Limita il proliferare della flora batterica naturalmente presente sui cibi.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Carni rosse (bovine, suine), carni bianche, preparati di carne fresca.

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	8,8
50	1.485	229	54,5	11

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

● CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2; ONU 1956

Codice classificazione ADR

10

Etichettatura ADR

**2.2 gas non infiammabile,
non tossico**

5.1 materia comburente



● NATURA DEL RISCHIO

Comburente

● NORMATIVA

Colore ogiva **BLU CHIARO RAL 5012**

● ETICHETTATURA

MISCELA O2 E948/C02 E290
ad uso alimentare

CARBOSSIGENO 20



www.tergas.it

SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			N ₂	H ₂ O	Idrocarburi totali (come CH ₄)
CO ₂	20%	±2%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤100 ppm
O ₂	80%	±4%			

CARBOSSIGENO 20

- 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.