

E948/ E290

**Bezeichnung / Kennzeichnung****Bezeichnung nach ADR**

UN 3156 VERDICHTETES GAS,  
OXIDIEREND, N.A.G. (SAUERSTOFF,  
KOHLENDIOXID), 2.2 (5.1), (E)

**Behälterkennzeichnung**

Schulterfarbe: hellblau, Körper  
oliv-gelb

**Wesentliche Eigenschaften**

verdichtetes Gas, brandfördernd, geruchlos, farblos, schwerer als Luft

**Gefahrensymbole**

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-CO2-O2-005

**Ventil / Armaturen****Ventilanschluss**

DIN 477 Nr. 9: G 3/4, Restdruckventil (RPV)  
manipulationssichere Verschlüsse

**Empfohlene Armaturen**

Spectrolab FM 51 / FM 52exact



Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet 070	
<b>Zusammensetzung</b>			
Sauerstoff	=	70	Vol.-%
Kohlendioxid	=	30	Vol.-%
<b>Nebenbestandteile</b>			
<b>Behälter/Inhalt</b>			
F50 200 bar		13,2	m <sup>3</sup>

**Hinweise**

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Sauerstoff und Kohlendioxid sind in der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe für alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis). Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

- niedrigste Lager- und Verwendungstemperatur: -10°C
- Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet
- enthält keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011.
- frei von Ethylenoxid gemäß VO (EU) 231/2012
- Herstelltoleranz: +/- 5%

Verwendung nur für Lebensmittelzwecke, zum Beispiel als Schutzgas für Erzeugnisse aus Frischfleisch.

Inhalt in m<sup>3</sup> bei 15°C, 1 bar