

ALIPAK 140

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

40% E290 Anidride Carbonica (CO₂), 60% E941 Azoto (N₂).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE

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

Limita il proliferare della flora batterica naturalmente presente sui cibi.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Cibi cotti, pastorizzati e combinati, prodotti dolciari, prodotti caseari, ecc.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI*

Fornito in bombole e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 125 bar con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (l H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
40	1.530	203	46	6

PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	96
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	120

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

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

SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			O ₂	H ₂ O	Idrocarburi totali (come CH ₄)
CO ₂	40%	±4%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm
N ₂	60%	±3%			

CARATTERISTICHE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

1 A

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico



NATURA DEL RISCHIO

ASFISSIANTE

COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva VERDE BRILLANTE RAL 6018

Corpo bombola

GRIGIO ARDESIA 7015

ETICHETTATURA

ALIPAK 140 - MISCELA N₂ E941/CO₂ E290
ad uso alimentare

* Per capacità delle bombole differenti da quelle indicate è necessario contattare la Business Line Gas Tecnici e Miscele - gtm@sapio.it

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



gtm@sapio.it
+39 039 8398286

ALIPAK 140

- 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.