

# ALIPAK SAPIOETIL 10

MISCELA

## CARATTERISTICHE GENERALI

10% Etilene (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>), 90% E941 Azoto (N<sub>2</sub>).

## APPLICAZIONI

Maturazione frutta.

## CARATTERISTICHE

Garantisce la maturazione di frutta stoccata in apposite celle.

## TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Frutta.

## TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI\*

Fornito in bombole e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 200 bar con le seguenti capacità standard:

### BOMBOLE

Capacità (l H <sub>2</sub> O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm <sup>3</sup> )
40	1.530	203	46	8,00

### PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm <sup>3</sup> )
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	128,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	160,00

### RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
1H - UNI 11144	20	sinistrorso	1,814	maschio

## SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O	Idrocarburi totali (come CH <sub>4</sub> )
C <sub>2</sub> H <sub>4</sub>	10%	±1%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm
N <sub>2</sub>	90%	±4,5%			

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### CLASSIFICAZIONE

Classe ADR  
2  
Codice classifica ADR  
1 F  
Etichetta ADR  
Etichetta 2.1 gas  
infiammabile



### NATURA DEL RISCHIO

INFIAMMABILE

### COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva ROSSO RAL 3000  
Corpo bombola  
GRIGIO ARDESIA 7015

### ETICHETTATURA

ALIPAK Sapiroetil 10 -  
Azoto E941 90%/Etilene 10%  
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.

**SAPIO**

gtm@sapio.it  
+39 039 8398286

**ALIPAK SAPIOETIL 10**

- 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.