

ARGON for FOOD

GAS 1/2

APPLICAZIONI

- Confezionamento in atmosfera protettiva
- Applicazioni nel settore enologico

Ar

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

PESO MOLECOLARE:	39,95 g/mol
PUNTO DI EBOLLIZIONE A 101,325 KPA:	-185,8 °C
DENSITÀ RELATIVA, GAS [ARIA=1]:	1,38
DENSITÀ RELATIVA, LIQUIDO [ACQUA=1]:	1,4
COLORE:	Assente
ODORE:	Assente

M ³ GAS A 15 °C E 98067 PA	LITRI DI LIQUIDO A TEMP. EBOLLIZ. A 101325 PA	KG
1	1,1749	1,6364
0,8511	1	1,3928
0,6111	0,7180	1

INFORMAZIONI PER IL TRASPORTO:

Designazione per il trasporto:

Argon liquido refrigerato

N° ONU:

1951

ADR Classe:

2

Codice classificazione ADR/RID:

3 A

Etichetta ADR:

2.2



IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI:

- In alta concentrazione può provocare asfissia
- Può causare ustioni da congelamento
- Esposizione personale: assicurare una adeguata ventilazione

Argon for Food

- è prodotto, confezionato immagazzinato e distribuito in stabilimenti e depositi autorizzati in accordo alla legislazione vigente in materia, nel rispetto dei criteri GMP (Good Manufacturing Practice) e GDP (Good Distribution Practice);
- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2013/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.

ARGON for FOOD

SPECIFICHE TECNICHE

(In conformità al D.M. 199 del 11 novembre 2009 e sue successive modifiche e integrazioni e al Regolamento (UE) n. 231/2012)

SPECIFICA E 938 ARGON

TITOLO	≥ 99,0	% v/v
ACQUA	≤ 0,05	ppm v/v
METANO e altri HC (calcolati come CH ₄)	≤ 100	ppm v/v

Il prodotto viene fornito attraverso l'installazione di evaporatori criogenici, completi, a seconda dell'applicazione, di sezioni di vaporizzazione (ad aria, acqua o vapore) selezionati in funzione della pressione di esercizio, del consumo previsto e dell'ubicazione dell'utenza.

Gli evaporatori, con pressioni massime di progetto da 15 fino a 37 barg, sono disponibili in taglie standard comprese tra 1.300 e 50.000 litri.

L'installazione dei serbatoi e dei suoi accessori deve essere effettuata nel rispetto delle norme vigenti.

LIMITI DI RESPONSABILITÀ

SAPIO non fornisce alcuna garanzia né assume alcun impegno circa la completezza del presente documento e non dà alcuna garanzia, esplicita o implicita, compresa, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, la garanzia di qualità commerciale e la garanzia di idoneità per un determinato utilizzo o scopo. SAPIO e/o le sue consociate (di seguito "SAPIO") non sono responsabili dell'uso o delle conseguenze dell'uso delle informazioni contenute nella presente Scheda prodotto. SAPIO potrà, a sua esclusiva discrezione, aggiungere, cancellare o cambiare alcune o tutte le informazioni contenute nella presente Scheda prodotto. Spetta a chi utilizza il presente documento accertarsi di essere in possesso dell'ultima edizione. I marchi di fabbrica, i nomi commerciali, i loghi o le altre indicazioni di origine esposti nella presente Scheda prodotto sono marchi di fabbrica, registrati e non registrati, di SAPIO. L'uso di materiale soggetto a copyright e/o di marchi di fabbrica è soggetto all'approvazione per iscritto di SAPIO.