

ALIPAK 320

MISCELA

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 e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 200 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	9,00

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	144,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	180,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	180,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	230,00

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

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

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%			

CARATTERISTICHE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

1 O

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico

Etichetta 5.1 materia comburente



NATURA DEL RISCHIO

COMBURENTE

COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva BLU CHIARO RAL 5012

Corpo bombola

GRIGIO ARDESIA 7015

ETICHETTATURA

ALIPAK 320 - MISCELA O₂ E948/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.

SAPIO

gtm@sapio.it
+39 039 8398286

ALIPAK 320

- 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.