



BIOLIND 1

Généralités

Nom du Gaz	Azote Alimentaire E941
Formule chimique	N ₂
Pureté, % volumique	≥ 99
Impuretés Garanties	H ₂ O ≤ 500 ppm _v O ₂ ≤ 10000 ppm _v CO ≤ 10 ppm _v NO _x ≤ 10 ppm _v C _n H _m ≤ 100 ppm _v

Conditionnement



Type de bouteilles	Volume	Type robinet
Mini	1,0 Stm ³	 Type C
B15	2,8 Stm ³	
B50	9,4 Stm ³	
Cadres C8	75,2 Stm ³	
Cadres 16	150,4 Stm ³	
Etat	Gazeux	
Pression de remplissage*	200 bar	
Date limite d'utilisation	35 mois après conditionnement	

*dans les conditions normales d'utilisation (1013 hPa à 15°C)

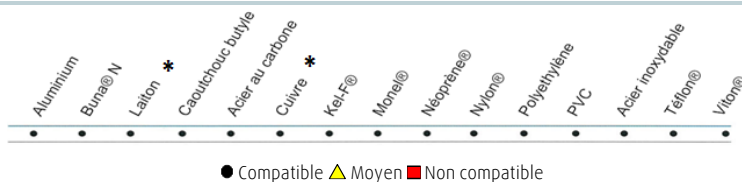
Caractéristiques

Généralités	L'azote, partie essentielle de l'air à 78,09% de vol, est un gaz incolore et inodore. Il n'est ni combustible, ni toxique. Il est asphyxiant à de très hautes concentrations. L'azote se comporte envers la plupart des substances comme un gaz inerte.
Masse molaire	28,01 g/mol
Densité de gaz relative à l'air (1013 hPa/15 °C)	0.967
Point triple	Température 63,2 K (-210,0 °C) Pression 125,3 mbar Chaleur latente de fusion 25,7 kJ/kg
Point d'ébullition (1013 hPa)	Température 77,4 K (-195,8°C) Chaleur latente de vaporisation 198,7 kJ/kg Masse volumique 4,614 kg/m ³ (de la phase gazeuse)
Point critique	Température 126,2 K (-147,0°C) Pression 34,0 bar Masse volumique 314,0 kg/m ³

Usages



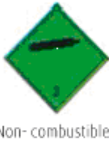

Compatibilité avec les matériaux



* Par dérogation de l'EIGA :Position Paper n°22 Rev01-Mars 2009 et Etude : « PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE : Migration Processes of Metal Elements from Carbon Steel Cylinders to Food Gases»-2014- DOI: 10.1002/pts.2069



Classification

<p><u>Pictogramme(s) ADR:</u></p> <div style="text-align: center;">  <p>Non-combustible</p> </div>	<p><u>Pictogramme(s) CLP:</u></p> <div style="text-align: center;">  <p>Gaz sous pression</p> </div>
---	---

FDS

<p><u>Phrases P:</u> P403: Stocker dans un endroit ventilé.</p>
<p><u>Phrases H:</u> H280: Contient un gaz sous pression; peut exploser sous l'effet de la chaleur. EIGA-As: Asphyxiant à forte concentration.</p>
<p><u>Fiche de données sécurité :</u> Nos fiches de données de sécurité sont disponibles sur notre site internet et consultables via le lien suivant : Lien</p>

**Références
normatives et
réglementaires**

<p>Règlement (UE) N°231/2012: établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (UE) N°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil. Règlement (UE) N°1333/2008 sur les additifs alimentaires (concerne la traçabilité et l'étiquetage). Règlement (UE) N°1129/2011 modifiant l'annexe II du règlement (UE) N°1333/2008. Règlement (UE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (concerne la mise en œuvre d'HACCP). Règlement (UE) N°178/2002 fixant les procédures relatives à la sécurité alimentaire (précise les exigences de traçabilité et de rappel de lot). Règlement (UE) N°1935/2004 concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confirmé par la « Prise de Position » PP n°22 Rév 1, de mars 2009 de l'EIGA. Confirmé par la « Prise de Position » PP 01-15 du 06 novembre 2014 de l'AFGC.

**Références
documentaires**

<p>Référence PRISMA :FR-FPLG-0001 Référence Fiche HACCP : FR-HACCP-0006. Référence PRISMA Certificat d'Analyse : FR-CA-0009 Référence PRISMA Certificat de Conformité : FR-CC-0130 Référence PRISMA Plan Qualité : FR-PQGI-0165</p>

Linde France est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation du produit autre que celui/ceux indiqué(s) précédemment. Le client est invité à contacter Linde France s'il envisage tout autre usage.

