



GHIACCIO SECCO PER USO ALIMENTARE – CO2 E290



DESCRIZIONE GHIACCIO SECCO:

Il ghiaccio secco è anidride carbonica allo stato solido (-78,5°C) e viene prodotto partendo dal gas liquefatto in pressione per effetto di una espansione controllata.

Il ghiaccio secco a pressione atmosferica con l'aumentare della temperatura sublima: passa, cioè, dallo stato solido a quello gassoso senza prima liquefare e nel raggiungere la temperatura ambiente cede addirittura 150 Kcal/Kg. Ciò lo rende uno delle maggiori fonti naturali di "freddo".

Inoltre, sempre a pressione atmosferica, il ghiaccio secco aumenta sensibilmente di volume: 1 Kg di ghiaccio secco solido si trasforma in circa 550 lt di anidride carbonica gassosa.

SPECIFICHE DI PRODOTTO:

Il ghiaccio secco viene prodotto in pellet di varie dimensioni (le principali sono 3 mm e 16 mm)

Il prodotto fornito risulta essere conforme ai limiti di specifica di produzione previsti, secondo quanto dettato dal REGOLAMENTO (UE) N. 231/2012 DELLA COMMISSIONE del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari".

Il prodotto viene confezionato in appositi contenitori isotermici controllati, puliti e sanificati prima di ogni riempimento al fine di mantenere inalterate le caratteristiche e le specifiche di prodotto sopra riportate.

APPROVATO DA:

(in qualità di legale rappresentante):

Paolo Genta