

CC food® 34%

Cloruro de calcio líquido
E 509

CC
food®

TETRA Chemicals Europe

Box 901, SE-251 09
Helsingborg, SUECIA
Teléfono: +46 42 453 27 00
Fax: +46 42 453 27 80
info@tetrachemicals.com

Box 551, FI-67701
Kokkola, FINLANDIA
Teléfono: +358 6 8282 111
Fax: +358 6 8282 575

Descripción General

CC food® se produce bajo supervisión estricta para asegurar altos niveles de pureza y consistencia. El producto cumple con CE 2012/231, FCC y las normas de FAO. Para asegurar que el producto cumpla con nuestras exigentes demandas, se usan técnicas de análisis exhaustivo antes de entregar el producto. El producto viene provisto de un certificado de análisis.

Aplicaciones

CC food® se usa en varias aplicaciones de la industria de alimentos y bebidas. Algunos ejemplos de aplicaciones comunes son:

- Producción de quesos en combinación con cuajos para acelerar la coagulación.
- Ajustar el contenido mineral en la producción de cerveza y bebidas no alcohólicas.
- Frutas frescas, frutas en conserva y verduras encurtidas para aumentar su firmeza y vida útil.
- Producción de tartrato de calcio.
- Re-mineralización de agua desalinizada.

Para más información sobre las aplicaciones vea:
www.ccfood.eu

Disponibilidad

CC food® 34% se produce en Suecia. Está disponible como líquido a granel en camiones cisternas o en IBCs de 1.000 litros.

Seguridad y Manejo

Antes de usar este producto consulte la hoja de datos de seguridad del material (disponible en la página web de la empresa) sobre directrices completas de seguridad y manejo.

www.tetrachemicals.com

Debido a que las condiciones de uso y las leyes pertinentes pueden variar de un lugar a otro y pueden cambiar con el transcurso del tiempo, el Cliente es responsable de determinar si los productos y la información de este documento son apropiados para el uso del Cliente y de asegurar que el lugar de trabajo y las prácticas de eliminación cumplan con las leyes aplicables y otras regulaciones oficiales. El Vendedor no asume ninguna obligación ni responsabilidad sobre la información de este documento. NO SE DAN GARANTÍAS; SE EXCLUYE EXPRESAMENTE TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. Además, nada de lo presente aquí puede ser interpretado como recomendación de fabricación o uso de los materiales o procesos descritos aquí en violación de patentes existentes o futuras. Copyright © 2010 TETRA Technologies, Inc. Todos los derechos reservados. TETRA y el logotipo TETRA son marcas registradas de TETRA Technologies, Inc. Esta hoja de datos reemplaza todas las versiones anteriores.

Propiedades Físicas

Apariencia	Claro, de incoloro a ligeramente amarillo
Olor	Ninguno
Temperatura típica de cristalización	-20° C
Densidad típica a 20° C	1.33 kg/L

Propiedades Químicas

Parámetro	Unidad	Especificación	Valor típico	FCC 10ª ed límite
Concentración de CaCl ₂	%	> 34	34.3	90-110% del valor etiquetado
Masa residual como H ₂ O	%	N/A	64-66	N/A
pH (en solución de 5% de CaCl ₂ a 20° C)	-	7-9	7.9	4.5-11
Mg y sales alcalinas	%	< 0.4	0.15	1.7
Insoluble en agua	%	N/A	< 0.01	N/A
Alcalinidad como Ca(OH) ₂	%	< 0.10	< 0.01	0.3
F	mg/kg	< 10	< 7	13
Metales pesados (como Pb)	mg/kg	< 7	< 7	N/A
Fe	mg/kg	< 3	0.2	N/A
Pb	mg/kg	< 0.6	0.2	1.4
As	mg/kg	< 0.1	< 0.05	1
Hg	mg/kg	< 0.05	< 0.005	N/A
Ba	mg/kg	N/A	1	N/A
Br	mg/kg	N/A	350	N/A

Los valores límite de FCC se recalculan a los niveles del producto a concentración real.

Especificaciones

- Food Chemicals Codex (FCC), 11ª edición, 2019
- CE 2012/231
- DIN 19626
- FAO/JECFA 2004

