

# CC food® 36%

Calciumchlorid lebensmittelqualität Lösung  
E509

CC  
food®

## TETRA Chemicals Europe

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

Box 551, FI-67701  
Kokkola, FINNLAND  
Telefon: +358 6 8282 111  
Fax: +358 6 8282 575

## Allgemeine Beschreibung

CC food® wird zur Gewährleistung eines hohen Reinheitsgrades und Konsistenz unter strenger Beaufsichtigung hergestellt. Das Produkt erfüllt die EC 2012/231, FCC- und FAO-Standards. Zur Gewährleistung, dass das Produkt unsere strengen Anforderungen erfüllt, werden umfassende Analysetechniken durchgeführt, bevor das Produkt ausgeliefert wird. Diesem Produkt ist ein Analysezertifikat beigelegt.

## Anwendungsbereiche

CC food® wird in verschiedenen Anwendungen innerhalb der Lebensmittel- und Getränkeindustrie verwendet. Einige Beispiele für herkömmliche Anwendungsbereiche sind:

- Käseherstellung in Kombination mit Laben zur Beschleunigung der Gerinnung.
- Herstellung von Bier und alkoholfreien Getränken zum Anpassen des Mineraliengehalts.
- Frisches Obst, Dosenobst und eingelegtes Gemüse zur Steigerung der Festigkeit und Haltbarkeit.
- Remineralisierung von entsalztem Wasser.

Weitere Informationen über Anwendungen finden Sie unter:  
[www.ccfood.eu](http://www.ccfood.eu)

## Verfügbarkeit

CC food® 36% wird in Schweden hergestellt. Weltweit erhältlich über unser Vertriebsnetzwerk als Flüssigmassengut in Tankwagen oder in 1000-Liter-IBC.

## Sicherheit und Handhabung

Vor der Verwendung des Produkts die MSDS (auf unsere Website verfügbar) für die vollständigen Sicherheits- und Handhabungsanweisungen konsultieren.

## Physikalische Eigenschaften

Erscheinungsbild	Klar, farblos bis leicht gelb
Geruch	Keiner
Typische Kristallisationstemperatur	-7° C
Typische Dichte bei 20°C	1.35 kg/L

## Chemische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Spezifikation	Typische Werte	FCC 10. Ausgabe Grenzwerte
CaCl <sub>2</sub> Konzentration	%	> 36	36.3	90-110% des angegebenen Wertes
Restmasse als H <sub>2</sub> O	%	k.A.	62-64	k.A.
pH-Wert (in 5% CaCl <sub>2</sub> -Lösung bei 20°C)	-	7-9	7.9	4.5-11
Mg und Alkalisalze	%	< 0.4	0.15	1.7
Wasserunlöslich	%	k.A.	< 0.01	k.A.
Alkalität als Ca(OH) <sub>2</sub>	%	< 0.10	< 0.01	0.3
F	mg/kg	< 10	< 7	13
Schwermetalle (wie Pb)	mg/kg	< 7	< 7	k.A.
Fe	mg/kg	< 3	0.2	k.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	k.A.
Ba	mg/kg	k.A.	1	k.A.
Br	mg/kg	k.A.	350	k.A.

FCC-Grenzwerte werden neu berechnet für den Wert in dem Produkt bei der aktuellen Konzentration.

## Technische Daten

- Food Chemicals Codex (FCC-Lebensmittelqualität), 11. Ausgabe, 2019
- EC 2012/231
- DIN 19626
- FAO/JECFA 2004

[www.tetrachemicals.com](http://www.tetrachemicals.com)

Da sich die Nutzungsbedingungen und geltenden Gesetze je nach Standort unterscheiden und mit der Zeit ändern können, ist der Kunde dafür verantwortlich sicher zu stellen, dass sich die in diesem Dokument erwähnten Produkte für die Verwendung durch den Kunden eignen. Es muß weiterhin durch den Kunden sichergestellt werden, dass der Arbeitsplatz und die dort geltenden Entsorgungspraktiken den geltenden Vorschriften und Gesetzen entsprechen. Der Verkäufer übernimmt keine Verpflichtungen oder Haftung für die in diesem Dokument enthaltenen Informationen. ES WERDEN KEINERLEI GEWÄHRLEISTUNGEN VERGEBEN; ALLE IMPLIZITEN GEWÄHRLEISTUNGEN ÜBER DIE HANDELSTAUGLICHKEIT ODER EIGNUNG DES PRODUKTS FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUSDRÜCKLICH AUSGESCHLOSSEN. Ferner darf kein Inhalt hieraus als Empfehlung zur Fertigung oder für die Verwendung jeglicher hier beschriebenen Materialien oder Verfahren als Verstoß gegen geltende oder künftige Patentgesetze genommen werden Copyright © 2011 TETRA Technologies, Inc. Alle Rechte vorbehalten. TETRA und das TETRA Logo sind eingetragene Marken der TETRA Technologies, Inc. Dieses Datenblatt ersetzt alle vorherigen Versionen.

