

CC food® 77%

Chlorure de calcium alimentaire paillettes
Dihydrate
E509



TETRA Chemicals Europe

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

Box 551, FI-67701
Kokkola, FINLANDE
Téléphone: +358 6 8282 111
Fax: +358 6 8282 575

Description Générale

CC food® est produit sous stricte surveillance pour garantir un niveau élevé de pureté et d'uniformité. Le produit est conforme à la Directive CE 2012/231, Normes FCC et FAO. Pour s'assurer que le produit réponde à nos exigences strictes, des techniques d'analyses complètes sont employées avant l'expédition du produit. Un Certificat d'Analyse est fourni avec ce produit.

Applications

CC food® est utilisé dans différentes applications dans l'industrie agro-alimentaire. Quelques exemples d'applications courantes sont:

- Fabrication du fromage en combinaison avec la présure, pour accélérer le caillage.
- Production de bière et de sodas, pour ajuster la teneur en minéraux.
- Fruits frais, fruits et légumes en conserve pour augmenter la fermeté et la durée de conservation.
- Production de tartrate de calcium.
- Minéralisation de l'eau.

Pour plus d'informations sur les applications voir www.ccfood.eu

Disponibilité & Conditionnement

CC food® 77% est produit en Finlande. Le produit est disponible dans le monde entier dans les conditionnements indiqués sur cette fiche technique.

Sécurité et Manutention

Avant d'utiliser ce produit, consulter sa FDS disponible sur notre site Web. CC food® est un produit hygroscopique et doit être entreposé à l'abri, à température ambiante et sur palette. Si entreposé selon ces recommandations, la durée de conservation du produit est de deux (2) ans.

www.tetrachemicals.com

Parce que les modalités d'utilisation et les lois applicables peuvent différer d'un endroit à un autre et peuvent changer avec le temps, le Client est responsable de déterminer si les produits et les informations contenues dans ce document conviennent pour un usage par le Client et de veiller à ce que les locaux du Client ainsi que ses méthodes d'élimination soient conformes aux lois et autres textes gouvernementaux. Le Vendeur n'assume aucune obligation ni responsabilité pour les informations contenues dans le présent document. AUCUNE GARANTIE N'EST DONNÉE; TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION A UN USAGÉ PARTICULIER SONT EXPRESSEMENT EXCLUES. En outre, rien dans le présent document ne doit être considéré comme une recommandation à fabriquer ou utiliser aucun des matériaux ou des procédés décrits ici, en violation de brevets existants ou futurs. Copyright © 2010 TETRA Technologies, Inc. Tous droits réservés. TETRA et le logo TETRA sont des marques déposées de TETRA Technologies, Inc. Cette fiche technique remplace toutes les autres versions.

Conditionnement de CC food®

Emballage	Dimensions LxH	Unités
Sac de 25 kg	1080x1070x1050	42/Palette
Big-Bag de 1000 kg	1000x1000x1350	1

Propriétés Physiques

Apparence	Paillettes blanches
Odeur	Aucune
Densité apparente	800 à 900 kg/m ³

Propriétés Chimiques

Paramètre	Unité	Spécification	Valeur représentative	Limite FCC 10ème édition
Concentration en CaCl ₂	%	≥ 77	78	75-81
Dihydrate CaCl ₂ * 2H ₂ O	%	99-107	103	99-107
Masse résiduelle en H ₂ O	%	N/A	18-22	N/A
pH (dans une solution de 5% de CaCl ₂ à 20° C)	-	9-11	10.4	N/A
Mg et sels alcalins	%	<4.0	2	<4
Insoluble dans l'eau		< 0.20	0.05	N/A
Alcalinité exprimée en Ca(OH) ₂	%	≤ 0.15	0.13	N/A
F	mg/kg	<40	18	<40
Métaux lourds (exprimés en Pb)	mg/kg	<20	<20	N/A
Fe	mg/kg	<5	1	N/A
Pb	mg/kg	<2	1	<5
As	mg/kg	<1	< 0.01	<3
Hg	mg/kg	<1	< 0.01	N/A

Analyse Granulométrique Représentative

Tamis	% Passant
6.3 mm	100
4 mm	90
2 mm	30
1 mm	10

Caractéristiques

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

