

FICHA TÉCNICA

Producto: Cloruro de Calcio ALQ0029

Los datos expresados a continuación, en estas especificaciones, reproducen los datos facilitados por nuestro proveedor ref: ALP011

ESPECIFICACIONES

REVISION: 6 FECHA: 11/06/2020

CODIGO ESPECIFICACION: ES-5086

Este certificado es una reproducción informatizada del original

COLORURO DE CALCIO ALIMENTICIO

COLORURO DE CALCIO	Mín. 77 %
pH en solución al 5% a 20 °C	9 - 11
INSOLUBLES EN AGUA	Máx. 0.2 %
MAGNESIO Y SALES ALCALINAS	Máx. 4 %
ALCALINIDAD en Ca(OH) ₂	Máx. 0.15 %
DENSIDAD	800 - 900 kg/m ³
METALES PESADOS	Máx. 20 ppm
HIERRO	Máx. 5 ppm
MERCURIO	Máx. 1 ppm
ARSENICO	Máx. 1 ppm
FLUOR	Máx. 40 ppm
PLOMO	Máx. 2 ppm
ASPECTO	ESCAMAS BLANCAS
GRANULOMETRIA (VALORES TIPICOS)	
< 6.3 mm	Aprox. 100 %
< 4 mm	Aprox. 90 %
< 2 mm	Aprox. 30 %
< 1 mm	Aprox. 10 %

Cumple con las especificaciones del Food Chemical Codex y con las normas de identidad y pureza de los Aditivos Alimenticios: E-509 (Reglamento UE 231/2012)

Los datos contenidos en este certificado los facilitamos a título informativo, ellos no eximen al comprador de realizar su propio control de entrada para su aceptación.

CONDICIONES DE USO COMO ADITIVO ALIMENTARIO

ACCION: Soporte y Disolvente soporte

Alimentos	Dosis máx.	Notas
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas	Q.s.	(5), (6), (7)
Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas de valor energético reducido	Q.s.	(5), (6), (7)
Frutas, legumbres y hortalizas en conserva	Q.s.	(6)
Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	Q.s.	(5), (6)
Leche y Productos Lácteos	Q.s.	(1), (2), (3)
Quesos	Q.s.	(4)
Queso madurado en lonchas y rallado	Q.s.	(6)

NOTAS

- (1) Leche parcial o totalmente deshidratada, según Orden 11/2/87 y modificaciones.
- (2) Nata esterilizada, pasterizada y UHT.
- (3) Nata de valor energético reducido y Nata pasterizada baja en materia grasa.
- (4) Quesos madurados.
- (5) Según R.D. 670/1990.
- (6) Según R.D. 994/00
- (7) Solos o en combinación.