

CHLORURE DE CALCIUM E509

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre, paillette, écailles ou granulés de couleur blanche

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

Permet l'apport de calcium libre rapidement disponible dans un milieu liquide

S'utilise principalement avec des alginate pour la fabrication de perles de légumes...(recette indicative : 5% de chlorure de calcium dans de l'eau et 1% d'alginate HV dans la préparation de légumes/fruits..., on laisse tomber des gouttes ou des filets de préparation dans la solution de Chlorure, on les sort assez vite et on les rince rapidement à l'eau)

Mode d'emploi / reconstitution / dosage

Additif alimentaire autorisé à la dose quatum satis également dans la bière

Produits d'addition aux tomates pelées ou non pelées

Est dans la liste des substances nutritives pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés.

Ingrédient autorisée pour la fumure et l'amélioration du sol en agriculture biologique, comme solvant et support d'additifs

Traitement autorisés au cours de la préparations des produits biologiques : auxiliaires technologiques

Propriétés

Totalement soluble dans l'eau

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux directives européennes sur les additifs alimentaires

Caractéristiques physiques

Teneur en CaCl ₂	> 77%
Insoluble dans l'eau	< 0,2%
pH	9 à 11
Densité apparente	800-900 kg/m ³

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : sac de 25Kg net et boîte plastique de 1kg

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé

DLUO : durée de vie au minimum de 2 ans en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE]1Kg ⇒ 339J

- 25Kg ⇒ 339A

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

14.04.2014/CA/FT-Chlorure de calcium

LOUIS FRANCOIS

☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG