

CHLORURE DE CALCIUM

E509

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Paillettes blanches
Aspects organoleptiques	Inodore
Origine	Minérale
Description chimique	Formule brute : CaCl ₂

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soluble dans l'eau et dans l'éthanol ➤ Permet l'apport de calcium libre rapidement disponible dans un milieu liquide ➤ S'utilise principalement avec des alginates pour la fabrication de perles de légumes...
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Additif alimentaire autorisé à la dose <i>quantum satis</i> également dans la bière ➤ Produit 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 autorisé pour la fumure et l'amélioration du sol en agriculture biologique, comme solvant et support d'additifs ➤ Peut s'incorporer dans certaines préparations de produits biologiques ➤ Ce produit ne convient pas pour un usage en additif ou matière première pour la nutrition animale.

RECETTE	
Sphérification de mangue	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g de mangue (1) ➤ 2,5g Alginate HV (2) ➤ 2,6g Citrate Trisodique (3) ➤ 1L d'eau (4) ➤ 3g Chlorure de Calcium (5)
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la solution de calcium 4+5 ➤ Incorporer 3 dans 1 ➤ Incorporer 2 dans 3+1 et mixer très énergiquement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux ➤ Faire tomber des gouttes du mélange 1+2+3 dans la solution 4+5 ➤ Retirer délicatement les perles quand elles sont formées ➤ Rincer correctement ➤ Faire déguster de suite



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.3 Fruits et légumes en conserve 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 – Uniquement compote de fruits autres que les pommes	Quantum satis
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes	Quantum satis
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum satis (Groupe I – Additifs)
05 Confiseries	
05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	Quantum satis (Groupe I – Additifs)
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine 05.3 Chewing-Gum 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07 Produits de Boulangerie	
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek 07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.133
Version 3
Màj: 10.03.2021
Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
CaCl₂ (pureté, % m/m)	Min. 77 % *
Masse volumique	800 – 900 kg/m ³
pH	9 – 11
Mg et sels alcalins	Max. 4% *
Matière insoluble dans l'eau	Max. 0.20 %
H₂O	18 – 22 %
Fluor	Max. 40 ppm *
Fer	Max. 5 ppm
Métaux lourds	Max. 20 ppm
- Plomb	Max. 2 ppm *
- Mercure	Max. 1 ppm *
- Arsenic	Max. 1 ppm *
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	0 Kcal / 0 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucre	0 g
Protéines	0 g
Minéraux	
- Sodium	Max. 1000 mg
- Calcium	27 000 mg



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

ALLERGÈNES		
	Présence	Contaminations croisées
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10 mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011
Métaux Lourds	Conforme à la réglementation (CE) n°231/2012.
N° CAS / CE	10043-52-4 / 233-140-8



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 150 g – carton de 40 boîtes (6 kg) – palette de 30 cartons (180 kg) Boîte plastique de 1 kg net – carton de 12 boîtes (12 kg) – palette de 30 cartons (360 kg) Sac de 25 kg net – palette de 12 sacs (300 kg)
Conditions de conservation	Stocker en emballage fermé, à l'abri de la chaleur, de la lumière solaire directe et de l'humidité dans un endroit bien ventilé.
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10043 1 Kg ⇒ 339J 25 Kg ⇒ 338A

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.133
Version 3
Màj: 10.03.2021
Page 5 sur 5