

BA80156

CHLORURE CALCIUM FROM K8 E509 FOOD

Date de mise à jour : 17/11/2022

Version FT : 18

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires

SPÉCIFICATIONS DE VENTE STOCKMEIER FRANCE

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	Liquide, limpide, incolore, à légèrement, jaune		
Densité à 20°C		≥ 1,35	Aréomètre
pH (pur)		4 – 7	

SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Titre	g/l	≥ 480	CaCl ₂
Arsenic (As)	mg/kg	≤ 0,03	sur la base de la matière sèche
Fluorures (F-)	mg/kg	≤ 10	sur la base de la matière sèche
Mercure (Hg)	mg/kg	≤ 0,03	sur la base de la matière sèche
Plomb (Pb)	mg/kg	≤ 2	sur la base de la matière sèche
Magnésiums et sels alcalins	% m/m	≤ 5	sur la base de la matière sèche

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
SO ₄	g/l	≤ 0,2	
Ba	g/l	≤ 0,40	
Fe	mg/kg	≤ 3	
Cu	mg/kg	≤ 2	sur la base de la matière sèche
Zn	mg/kg	≤ 2	

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Flore aérobie mésophile	colonies par gramme	≤ 1	NF EN ISO 4833
Levures	colonies par gramme	≤ 1	NF V08-059
Moisissures	colonies par gramme	≤ 1	NF V08-059
Staphylocoques à coagulase positive (37°C)	colonies par gramme	≤ 1	NF EN ISO 6888-2
Coliformes totaux présumés (à 30°C)	Colonies par ml	≤ 1	NF V08-050
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g (AES 10/03-09/00)		

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE	CACL ₂
N° CAS	10043-52-4
N° CE (EINECS)	233-140-8
Numéro d'enregistrement REACH (FDS)	01-2119494219-28
DDM (date durabilité minimum)	24 mois

Ce produit ne convient pas pour un usage en additif ou matière première pour la nutrition animale.

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

FICHE TECHNIQUE

BA80156

CHLORURE CALCIUM FROM K8 E509 FOOD

Date de mise à jour : 17/11/2022

Version FT : 18

ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	synthèse
Matières premières	minérale
Producteur	Nedmag
Site de production	Veendam, Pays-Bas
Niveau de certification	FSSC 22000

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ

Ce produit répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509, l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit a fait l'objet de déclarations auprès de la DGCCRF selon article 8 du décret 2011-509 pour un ou des usages en tant qu'auxiliaire technologique pour denrées alimentaires. Il revient à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'autorisation et d'utilisation qui y sont définies, sont respectées et compatibles avec l'emploi prévu par celui-ci. La liste des usages déclarés est disponible sur le site Web de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Securite/produits-alimentaires/reglementation-relative-aux-auxiliaires-technologiques>

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE) et répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et ses actes modificatifs.

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine autorisé dans le cadre de la production de denrées alimentaires biologiques transformées. Se référer aux règlements 2016-673-UE et 889-2008-CE.

(voir article 27 - inclus dans annexe VIII).

Il revient à l'utilisateur de se référer à ces réglementations afin de respecter les restrictions qui y sont prévues.

Ce produit est conforme au Food Chemical Codex en vigueur (FCC).

VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Valeur énergétique en kcal/100g	kcal/100g	0	
Valeur énergétique en kJ par 100g	kJ/100g	0	
Protides (protéines)	g/100g	0	
Glucides (hydrates de carbones)	g/100g	0	
dont sucres	g/100g	0	
Fibres diététiques	g/100g	0	
Lipides (matières grasses)	g/100g	0	
dont acides gras saturés	g/100g	0	
Sodium	mg/100g	≤ 100	
Cuivre	mg/100g	≤ 0,2	
Zinc	mg/100g	≤ 0,5	

FICHE TECHNIQUE

BA80156

CHLORURE CALCIUM FROM K8 E509 FOOD

Date de mise à jour : 17/11/2022

Version FT : 18

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES (SELON LISTE ANNEXE II DU RÈGLEMENT 1169-2011-CE)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les allergènes suivants ne sont pas présents de manière intentionnelle dans le produit ou sur la ligne de production et il n'y a pas de risque de contamination croisée :

- Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites de Stockmeier France, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées : Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.

AUTRES GARANTIES PRODUIT

Statut Casher	Ce produit est certifié casher par le/les producteurs.
Statut Halal	Ce produit est certifié halal par le/les producteurs.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (y compris huiles, graisses et gélatine), ni d'alcool éthylique.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétarien.(absence de poissons, de viandes et de leur sous-produits)
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétalien (absence de viandes, poissons et de leurs sous produits, d'œufs, de miel, de lait et de ses sous-produits).
Statut OGM	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun OGM n'est attendu dans ce produit.
Statut pesticides	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun pesticide n'est attendu dans ce produit.
Statut ESB/EST	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de risque de contamination par ESB/EST.
Statut ionisation	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur (attestation producteur sur demande).
Solvants résiduels	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.
Conformité des emballages	Les emballages utilisés pour conditionner ce produit respectent les réglementations suivantes : - directive 1994-62-CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages. - règlement 2011-10-CE et actes modificatifs concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. - règlement 2004-1935-CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. - règlement 2006-2023-CE relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

FICHE TECHNIQUE

BA80156

CHLORURE CALCIUM FROM K8 E509 FOOD

Date de mise à jour : 17/11/2022

Version FT : 18

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Cette solution de chlorure de calcium doit être utilisée à la dose strictement nécessaire pour rétablir l'aptitude à la coagulation des laits traités thermiquement.

De façon générale, la dose à mettre en oeuvre se situe aux environs de 40 mL pour 100 L de lait.

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Éviter : Chaleur.

Modifications depuis version précédente :

Spécifications (passage titre en spécification de vente producteur).

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente Stockmeier France, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial STOCKMEIER France se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.

Fin du document