

CHLORURE DE CALCIUM

E509

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Flocons blancs inodores
Aspects organoleptiques	Inodore
Origine	Réaction chimique (matières premières minérales)
Description chimique	Formule chimique : CaCl ₂

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	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	Additif alimentaire autorisé à la dose quantum 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 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

RECETTE	
Sphérification de mangue	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 500 g de mangue - 2,5g Alginate HV - 2,6g Citrate Trisodique - 1L d'eau - 3g Chlorure de Calcium
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 ai plus de grumeaux - Faire tomber des goutte du mélange 1+2+3 dans la solution 4+5 - Retirer délicatement les perles quand elles sont formées - Rincer correctement - Faire déguster de suite

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
CaCl ₂ (pureté)	≥ 77 %
Densité apparente	800 – 900 kg/m ³
pH	9 - 11
Mg et sels alcalins	≤ 4 %
Matière insoluble dans l'eau	≤ 0.20 %
H ₂ O	18 – 22 %
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	≤ 2 ppm
- Mercure	≤ 1 ppm
- Arsenic	≤ 1 ppm
- Fer	≤ 5 ppm
- Fluor	≤ 40 ppm
<i>Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	0 Kcal / 0 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	≤ 2.5 g
Minéraux	
- Sodium	≤ 1 g
- Calcium	27 g

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 2

MàJ: 27/08/2018

Page 2 sur 3

ALLERGÈNES	
	Présence
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	

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

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	Stocker dans un endroit sec, frais, bien ventilé, en emballage fermé, à l'abri de la lumière directe.
Durée de vie	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

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

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.

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 2

MàJ: 27/08/2018

Page 3 sur 3