

Chlorid vápenatý tekutý – potravinářský (34 – 36%)

Chemický název: Chlorid vápenatý

Chemický vzorec: CaCl₂

Charakteristika: Chlorid vápenatý tekutý – potravinářský je čirá, bezbarvá nebo mírně nažloutlá kapalina, silně hygroskopická, dobře mísitelná s vodou.

Specifikace:

Parametry		Garantované	Měřené	Metodika č.
CaCl ₂	%	34 - 36	ANO	Pp3_1.20
pH		8,0 - 9,5	ANO	Pp3_1.4
Hustota (20°C)	kg.m ⁻³	min. 1320	ANO	Pp3_1.3
Čiřost	%	max. 0,03	ANO	Pp3_1.20
Mg + alkalické soli	%	max. 1,5	ANO	Analyzováno externí laboratoří
Fe	mg.kg ⁻¹	max. 10,0	ANO	
F ⁻	mg.kg ⁻¹	max. 13,0	ANO	
As	mg.kg ⁻¹	max. 3,0	ANO	
Pb	mg.kg ⁻¹	max. 2,0	ANO	
Hg	mg.kg ⁻¹	max. 1,0	ANO	

Balení: Chlorid vápenatý potravinářský je balen ve 200 l PE sudech, 1000 l PE kontejnerech, nebo volně ložený v železničních cisternách nebo autocisternách.

Použití: CaCl₂ potravinářský se využívá jako přídatná látka do potravin. Také do mléčných výrobků a sýrů, nápojů a na zpracování a skladování ovoce a zeleniny. Také se používá k výrobě kyseliny vinné

Skladování: V originálních, neporušených a dobře uzavřených obalech nebo nádržích vyrobených z oceli pokryté ochrannou vrstvou z polymerů, plastů, laminátu, skla nebo keramiky.

Datum aktualizace: 1. 10. 2014