

# CLORETO DE CALCIO 94-97%

## Grau Alimentício, de Alta Pureza



LACTO-LAB

### Ficha técnica

#### Produto

O Cloreto de Calcio 94-97% - Grau Alimentício de Alta Pureza da LACTO-LAB é produzido sob supervisão rigorosa para garantir altos níveis de pureza e consistência. O produto está em conformidade com as normas internacionais EC 2012/231, FCC e FAO. Para garantir que o produto atenda requisitos de qualidade rigorosos, cada lote é analisado antes do embarque. Um certificado analítico acompanha esse produto.

#### Aplicações

O Cloreto de Calcio 94-97% - Grau Alimentício de Alta Pureza da LACTO-LAB é usado em várias aplicações dentro das indústrias de alimentos e bebidas. Algumas aplicações típicas são:

- Na fabricação de queijos, em combinação com coagulantes para melhor formação da coalhada e um qualidade de soro melhor.
- Ajuste do conteúdo mineral na produção de cervejas e bebidas gasosas.
- Para prolongar a vida de prateleira de frutas frescas, frutas enlatadas e conservas de vegetais.

#### Manipulação e Armazenagem

Antes de usar este produto, consulte a folha de dados de segurança. O cloreto de cálcio é uma substância higroscópica e deve ser armazenado em local seco, limpo e livre de humidade, em paletes à temperatura ambiente. Sendo armazenado de forma recomendada, tem uma vida útil de dois (2) anos.

#### Modo de Usar e Dosagem

O Cloreto de Calcio 94-97% - Grau Alimentício de Alta Pureza, se apresenta em prills de fácil dissolução, e não contém impurezas residuais. A concentração nominal é de 94-97%. NÃO CONTEM OUTROS INGREDIENTES, portanto fica fácil o seu cálculo para aplicação conforme segue. Por exemplo; se em uma fábrica usa-se 200 gramas de Cloreto de Calcio a solução 40% (para cada 1000 litros de leite), uma quantidade equivalente do Cloreto de Calcio em escamas 94-97% (~96%) é a de 84 gramas (para cada 1000 litros de leite).

$$200 \text{ g} \times 0,4 = 80 \text{ gramas CaCl}_2 \text{ puro}$$
$$84 \text{ g} \times 0,96 = 80 \text{ gramas CaCl}_2 \text{ puro}$$

Para um caso onde o tanque (queijomatic) seja de 5000 litros de leite, será usado 420 gramas do Cloreto de Calcio 94-97%.

O Cloreto de Calcio 94-97% - Grau Alimentício de Alta Pureza pode ser adicionado diretamente ao leite no tanque por ser de fácil solubilidade, porém, é recomendável fazer uma previa diluição em água potável, deixar em repouso uns minutos e adicionar no tanque.

#### Opções de Embalagem

Peso unitário	Dimensões	Unidades
25 kg	1080x1070x1050	42/paleta

#### Características do Produto

Aparência:	prills
Odor:	nenhum
Densidade total:	800 a 900 kg/m <sup>3</sup>

#### Análise de Peneiras

Peneira	% Passado
6.3 mm	100
4 mm	90
2 mm	30
1 mm	10

#### Propiedades Químicas

Parâmetro	Unid.	Especif.	Típico	FCC7
Concentração de CaCl <sub>2</sub>	%	94-97	96	75 - 81
Massa residual como H <sub>2</sub> O	%	N/A	18 - 20	N/A
pH (5% sol. a 20 °C)	-	9 - 11	10,4	N/A
Mg e sais alcalinos	%	< 4,0	2,3	< 4
Insolúvel em água	%	< 0,20	0,03	N/A
Alcalinidade como Ca(OH) <sub>2</sub>	%	< 0,15	0,13	N/A
F	mg/kg	< 40	18	< 40
Metais pesados (Pb)	mg/kg	< 20	< 20	N/A
Fe	mg/kg	< 10	3	N/A
Pb	mg/kg	< 2	0,5	< 5
As	mg/kg	< 1	< 0,01	< 3
Hg	mg/kg	< 1	< 0,01	N/A

#### Especificações

Food Chemicals Codex (FCC), 7ª Edição, 2011  
EC 2012/231  
DIN 19626  
JECFA 2004

**Legislação:** Dispensado de Registro

**Suporte técnico:** A LACTO-LAB, através de seu Departamento Técnico - Serviço de Apoio Técnico ao Cliente, coloca-se à disposição para fornecer esclarecimentos, orientações de uso e tecnologias. Consultenos pelo Email ou Tel/Fax.

**Contacto:**



LACTO-LAB

LACTO-LAB Ind. Com. Imp. e Exp. Ltda.-EPP  
Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda  
Itanhaém, SP - CEP: 11740-000  
Tel/Fax: 55-13-34272990 / 55-13-34267066  
Email: lactolab@lactolab.com.br  
Web: www.lactolab.com.br

INGREDIENTES LACTO-LAB