

# CLORURO DE CALCIO 94-97%

## Grado Alimenticio - Alta Pureza

### Ficha técnica

#### Producto

El Cloruro de Calcio 94-97% de Grado Alimenticio y Alta Pureza de El Maestro Quesero es producido bajo estricta supervisión, para garantizar altos niveles de pureza y consistencia. El producto cumple con los estándares EC 2012/231, FCC y FAO. Para asegurar que el producto cumple con las estrictas demandas de calidad, cada lote es comprensivamente analizado antes de ser despachado. Un certificado de análisis acompaña a este producto.

#### Aplicaciones

El Cloruro de Calcio 94-94% de El Maestro Quesero es usado en varias aplicaciones dentro de las industrias de alimentos y bebidas. Algunas de las aplicaciones típicas son:

- En la fabricación de quesos, en combinación con coagulantes para el acelerado de la coagulación.
- Ajuste del contenido mineral en la producción de cerveza y bebidas gaseosas.
- Re-mineralización de agua desalinizada.
- Para incrementar la firmeza y prolongar la fecha de caducidad de frutas frescas, frutas enlatadas y pickle de vegetales.

#### Manipulación y Seguridad

Antes de usar este producto, refiérase a la ficha de seguridad. El cloruro de calcio es una sustancia higroscópica y debe ser almacenado bajo techo, sobre pallet y a temperaturas normales. Siendo almacenado de la forma recomendada, tiene una vida útil de dos (2) años.

El Cloruro de Calcio 94-97% viene en una forma peletizada, de alta disolución y no contiene impurezas residuales. La concentración nominal es de 94-97%. NO CONTIENE OTROS INGREDIENTES, por lo cual es fácil realizar el cálculo de la dosis aplicada. Por ejemplo, si un usuario regularmente para aplica 200 g de cloruro de calcio al 40% (por cada 1000 litros de leche), la cantidad equivalente en usando el cloruro de calcio de concentración 94-97% (~96%) es de 84 gramos (cada 1000 litros de leche)

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

Si el tanque fuera de 5000 litros, se aplicarían 420 g de cloruro de calcio 94-97%.

El cloruro de calcio 94-97%, grado alimenticio, de alta pureza se puede agregar directamente a la leche, ya que sus características de fácil disolución. Sin embargo, para mejores resultados, se recomienda hacer una disolución previa en agua potable, y dejarla reposar por unos minutos.

Embalaje		
Peso unitario	Dimensiones	Unidades
25 kg	1080x1070x1050	42/pallet

Características del Producto	
Apariencia:	pellets
Olor:	inoloro
Densidad total:	800 a 900 kg/m <sup>3</sup>

Análisis de Tamices	
Tamíz	% Pasado
6.3 mm	100
4 mm	90
2 mm	30
1 mm	10

Parámetro	Unid.	Especif.	Típico	FCC7
Concentración CaCl <sub>2</sub>	%	94-97	96	75 - 81
Masa 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 y sales alcalinas	%	< 4,0	2,3	< 4
Insolubilidad en agua	%	< 0,20	0,03	N / A
Alcalinidad como Ca(OH) <sub>2</sub>	%	< 0,15	0,13	N / A
F	mg/kg	< 40	18	< 40
Metales 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

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

**Soporte técnico:** La Raiz SA, a través de su Depto. Técnico se pone a su disposición para responder a sus consultas técnicas respecto al uso de este producto..

#### Contacto:

**LA RAIZ, S.A.**  
Ruta N°4, Km 3,5  
Villa Nueva, CP 5903  
Córdoba, Argentina  
Tel/Fax: +54 (353) 4912231  
Email: info@elquesero.com  
Web: www.elquesero.com