



CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN

ADITIVO ALIMENTARIO CORRECTOR DE ACIDEZ

DESCRIPCIÓN GENERAL

CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN es un aditivo alimentario de aplicación en la industria láctea como estabilizante, regulador del pH, secuestrante y endurecedor y como aporte suplementario de ión calcio.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN es un aditivo basado en una disolución estandarizada de 36 gramos cloruro cálcico (E 509) por cada 100 gramos de disolución.

CARACTERÍSTICAS

- Aspecto: Líquido transparente incoloro.
- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Compensa la pérdida de calcio tras la pasteurización.
- Regulador de pH.
- Facilita la coagulación del queso.

MODO DE EMPLEO

CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN se emplea a una dosis de 400 ml por cada 1000 litros de leche. La cantidad puede oscilar entre 200 y 600 ml, en función del tipo de leche a fabricar.

Para adicionar a la cuba, diluirlo en 8-10 veces su volumen en agua, varios minutos antes de poner el cuajo, repartiéndolo homogéneamente

En cualquier aplicación siempre han de seguirse las instrucciones dadas por el Departamento de Servicio al Cliente de Betelgeux.

FORMATOS

- Garrafas (25 kg).
- Contenedores (1300 kg).

La información contenida en este documento es una guía de utilización del producto a título informativo. Esta información puede ser modificada sin previo aviso. Betelgeux, S.L. no se hace responsable de la utilización incorrecta de sus productos.

COLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN

ADITIVO ALIMENTARIO CORRECTOR DE ACIDEZ

COMPATIBILIDAD

El CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN se obtiene íntegramente por síntesis química, y no contiene ni si se ha obtenido utilizando en el proceso de fabricación ni envasado ingrediente de origen animal, sangre ni ningún producto derivado de la misma ni ningún tipo de alcohol.

El CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN cumple con las especificaciones para los aditivos del Reglamento (UE) N° 231/2012 que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008.

El CLORURO CÁLCICO SOLUCIÓN está autorizados para su uso durante la elaboración de ciertos productos lácteos como el queso. El calcio es necesario para la formación del coágulo, constituido por el complejo formado por la para caseína con este elemento. La adición de sales de calcio a la leche facilita la coagulación, mejora el rendimiento, acelera de cierto modo la salida de suero y determina una mejor retención de grasa y otros sólidos.

PRECAUCIONES DE EMPLEO

El producto debe ser almacenado en sus envases de origen, cerrados y protegidos de la luz solar y las temperaturas extremas.

A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, siga las instrucciones de uso.