СПЕЦИФИКАЦИЯ:

Кальций хлористый пищевой безводный

Пищевую добавку E509 (хлорид кальция пищевой) применяют в различных отраслях пищевой промышленности. Вещество используют в качестве загустителя, отвердителя и желеобразующего агента при производстве:

- сыров и творога;
- консервов из овощей и фруктов;
- сливок и сгущенного молока;
- сухих дрожжей;
- пива, ликеров, соков;
- сухого картофельного пюре;
- хлебобулочных и кондитерских изделий;
- мармелада и джема;
- сухого молока.

Пищевой хлористый кальций предназначен для промышленного использования. В продукте отсутствуют вредные примеси, а концентрация действующего вещества составляет не менее 95 %. Хлористый пищевой кальций поставляется в удобной влагоустойчивой упаковке которая обеспечивает защиту от ультрафиолета и воды.

Сертификат анализа:

Наименование показателей	Норма	Фактические показатели
Внешний вид	гранулы белого цвета	соответствует
Массовая доля основного вещества (CaCl ₂) %,	не менее 95,0	соответствует
Массовая доля магния, в пересчете на MgCl ₂ , %	не более 0,5	соответствует
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %,	не более 0/2	соответствует
Массовая доля сульфатов (SO ₄), в пересчете на сульфат-ион, %	не более 0,05	соответствует
Массовая доля железа (Fe), %,	не более 0,004	соответствует
Массовая доля (K+Na), %,	не более 0,5	соответствует

Техника безопасности: кальций хлористый пожаро- и взрывобезопасен, токсичных соединений в воздушной среде и сточных водах в присутствии других веществ не образует, в организме не аккумулируется.