



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

SULFATO DE CALCIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Sulfato de calcio E516.		
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.		
CARACTERÍSTICAS	Polvo sólido de color blanco. Fórmula química: $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$. Destinado a la alimentación. Producto libre de OGM. Apto para alimentación Vegetariana, Halal/Kosher.		
USOS	Aditivo alimentario. No es producto peligroso.		
PRESENTACIÓN	Bote de 100g, 200g, 350g y 500g		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar los envases entre 5 y 35 °C, en un lugar seco y bien ventilado.		
PROPIEDADES		CARACTERÍSTICAS	VALOR
		Riqueza (base anhidra)	99 % Min.
		Arsénico	1 ppm Máx.
		Fluoruros	15 ppm Máx.
		Mercurio	0.50 ppm Máx.
		Óxido cálcio	40 % Min.
		Plomo	1 ppm Máx.
		Pérdida por calcinación	23 % Min.
		Selenio	1 ppm Máx.
		Tamaño < 63 micras	98 % Min.
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M		

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

