

Article(s) involved

091.293.1 chloride of calcium 33% LACTOFERM 25 kg (18,87 l)
091.294.9 chloride of calcium 33% LACTOFERM 100 ml

Product Description

Chloride of calcium 33% Lactoferm is a purified and standardised solution of the salt CaCl₂ and is suitable for use in food.

Common known as E509.

Typical composition

Parameter	Value	Unit
Calcium chloride	>33	%
Water	To 100	%

Specifications

Parameter	Value	Unit
Appearance	clear colourless liquid	
Colour	≤ 15	Hazen
Calcium chloride content	>33 / >430	% (w/w) / g/l
Relative density (at 20°C)	1.325 – 1.335	Kg/l
Acidity	1,0 ± 0,5	M

Preservation and storage

Calcium chloride solution can be used for at least 2 years after production, if stored between -10 and +25°C, in closed and clean packaging.

Allergens

Allergen (Regulation 1169/2011 Annex II)	In product		Cross-contamination possible = possibly present		
	Yes	No	Use on same production line	Yes	No
			Yes		
Cereals containing gluten		X		X	
Wheat		X		X	
Rye		X		X	
Barley		X		X	
Oats		X		X	
Spelt		X		X	
Khorasant wheat		X			X
Crustaceans		X			X
Eggs		X			X
Fish		X			X
Peanuts		X			X
Soybeans		X			X
Milk (including lactose)		X		X	
Nuts		X			X
Almonds		X			X
Hazelnuts		X			X
Walnuts		X			X
Cashews		X			X
Pecan nuts		X			X
Brazil nuts		X			X
Pistachio nuts		X			X
Macadamia		X			X
Celery		X			X
Mustard		X			X
Sesame seeds		X			X
Sulphur dioxide and sulphites (>10mg SO₂/kg of /l)		X			X
Lupin		X			X
Molluscs		X			X

Heavy metal specifications

The limits for heavy metals meet or exceed Calcium chloride spec. (E 509) of Regulation (EC) No 231/2012 for food additives specifications.

Parameter	Value	Unit
Magnesium and Alkali Salts	<5	% (on anhydrous basis)
Fluoride	<10	Ppm
Arsenic	<1	Ppm
Lead	<2	Ppm
Mercury	<0.5	Ppm

Quality information

Yes	No	No information available	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	This product complies with Regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC regarding GMO.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	This product is not manufactured using irradiation or ionization.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	This product is not manufactured using nanotechnologies.

Declaration of compliance

- This product packaging complies with European Regulations 1935/2004 and 2023/2006 (GMP) regarding declaration of compliance for materials intended to come into contact with food.
- This product packaging complies with European Regulations 10/2011 regarding declaration of compliance for plastic materials intended to come into contact with food.
- This product packaging complies with Belgian Regulations 17/02/2021 regarding declaration of compliance for metal materials intended to come into contact with food.

Signed and dated,
 Beverlo, 08/05/2020



Jorina Van Kerckhoven
 Product Support Manager

Betrokken artikel(en)

091.293.1 chloorcalcium 33% LACTOFERM 25 kg (18,87 l)
 091.294.9 chloorcalcium 33% LACTOFERM 100 ml

Productbeschrijving

Chloorcalcium 33% Lactoferm is een zuivere en gestandaardiseerde oplossing van het CaCl₂ zout, en is bruikbaar voor gebruik in voeding.
 Meestal gekend als E509.

Typische samenstelling

Parameter	Waarde	Eenheid
Calcium chloride	>33	%
Water	Tot 100	%

Specificaties

Parameter	Waarde	Eenheid
Uitzicht	Heldere kleurloze vloeistof	
Kleur	≤ 15	Hazen
Calcium chloride content	>33 / >430	% (w/w) / g/l
Relatieve dichtheid (bij 20°C)	1.325 – 1.335	Kg/l
Zuurtegraag	1,0 ± 0,5	M

Bewaring en opslag

Chloorcalcium kan tot minimaal 2 jaar na productie datum gebruikt worden, bij opslag tussen -10 en +25°C, in een gesloten en zuivere verpakking.

Allergenen

Allergeen (Verordening 1169/2011 Bijlage II)	In product		Kruisbesmetting mogelijk = mogelijk aanwezig		
	Ja	Neen	Gebruik op zelfde productie lijn	Ja	Neen
			Ja		
Gluten bevattende granen		X		X	
Tarwe		X		X	
Rogge		X		X	
Gerst		X		X	
Haver		X		X	
Spelt		X		X	
Khorasantarwe		X			X
Schaaldieren		X			X
Eieren		X			X
Vis		X			X
Pinda		X			X
Soja		X			X
Melk (inclusief lactose)		X		X	
Noten		X			X
Amandelen		X			X
Hazelnoten		X			X
Walnoten		X			X
Cashewnoten		X			X
Pecannoten		X			X
Paranoten		X			X
Pistachenoten		X			X
Macadamianoten		X			X
Selderij		X			X
Mosterd		X			X
Sesam		X			X
Zwavel dioxide en sulfiet (>10mg SO ₂ /kg of /l)		X			X
Lupine		X			X
Weekdieren		X			X

Zware metalen specificaties

De limieten voor zware metalen voldoen of zijn beter dan deze voor Calcium Chloride spec. (E509) in Verordening 231/2012 voor specificaties van voedingsadditieven .

Parameter	Waarde	Eenheid
Magnesium en alkalizouten	<5	% (op anhydrous basis)
Fluoride	<10	Ppm
Arseen	<1	Ppm
Lood	<2	Ppm
Kwik	<0.5	Ppm

Kwaliteitsinformatie

Ja	Neen	Geen informatie beschikbaar	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dit product is in overeenstemming met de Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG met betrekking tot GMO.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Dit product is niet vervaardigd met gebruikmaking van bestraling of ionisatie.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Dit product is niet vervaardigd met gebruikmaking van nanotechnologieën.

Verklaring van overeenstemming

- Deze product verpakking voldoet aan Europese Verordening 1935/2004 en 2023/2006 (GMP) inzake verklaring van overeenstemming voor materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
- Deze product verpakking voldoet aan Europese Verordening 10/2011 inzake verklaring van overeenstemming voor plastic materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
- Deze product verpakking voldoet aan Belgische verordening 17/02/2021 inzake verklaring van overeenstemming voor metalen materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

Getekend en gedateerd,
 Beverlo, 08/05/2020



Jorina Van Kerckhoven
 Product Support Manager

Article(s) concerné

091.293.1 chlorure de calcium 33% LACTOFERM 25 kg (18,87 l)
 091.294.9 chlorure de calcium 33% LACTOFERM 100 ml

Description du produit

Chlorure de calcium 33% Lactoferm est une solution purifiée et standardisée du sel CaCl₂ et convient pour une utilisation dans les aliments.
 Communément appelé E509.

Composition typique

Paramètre	Valeur	Unité
Chlorure de calcium	>33	%
L'eau	To 100	%

Spécifications

Paramètre	Valeur	Unité
Apparence	liquide clair et incolore	
Couleur	≤ 15	Hazen
Contenu en chlorure de calcium	>33 / >430	% (w/w) / g/l
Densité relative (à 20°C)	1.325 – 1.335	Kg/l
Acidité	1,0 ± 0,5	M

Préservation et stockage

La solution de chlorure de calcium peut être utilisée pendant au moins 2 ans après sa production, si elle est stockée entre -10 et +25°C, dans un emballage fermé et propre.

Allergènes

Allergènes (Règlement 1169/2011 Annexe II)	En produit		Possibilité de contamination croisée = éventuellement présent		
	Qui	Non	Utilisation sur la même ligne de production	Qui	Non
			Qui		
Céréales contenant du gluten		X		x	
Blé		X		X	
Seigle		X		X	
Orge		X		X	
Avoine		X		X	
Épeautre		X		X	
Blé de Khorasant		X			X
Crustacés		X			X
Oeufs		X			X
Poisson		X			X
Cacahuète		X			X
Soja		X			X
Lait (y compris le lactose)		X		X	
Fruits à coque		X			X
Amandes		X			X
Noisettes		X			X
Noix de Grenoble		X			X
Noix de cajou		X			X
Pécannes		X			X
Noix du Brésil		X			X
Pistaches		X			X
Noix de macadamia		X			X
Céleri		X			X
Moutarde		X			X
Graines de sésame		X			X
Dioxyde de soufre et sulfite (>10mg SO2/kg ou /l)		X			X
Lupin		X			X
Mollusques		X			X

Spécifications des métaux lourds

Les limites pour les métaux lourds respectent ou dépassent la spécification du chlorure de calcium. (E 509) du règlement (CE) n° 231/2012 pour les spécifications des additifs alimentaires.

Paramètre	Valeur	Unité
Magnésium et sels alcalins	<5	% (sur base anhydre)
Fluorure	<10	Ppm
Arsenic	<1	Ppm
Plomb	<2	Ppm
Mercure	<0.5	Ppm

Information de qualité

Qui	Non	Pas d'informations disponible	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ce produit est conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE relatifs aux OGM.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ce produit n'a pas été fabriqué par irradiation ou ionisation.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ce produit n'est pas fabriqué à l'aide de nanotechnologies.

Déclaration de conformité

- L'emballage de ce produit est conforme aux Règlements Européens 1935/2004 et 2023/2006 (BPF) concernant la déclaration de conformité des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments.
- L'emballage de ce produit est conforme au Règlement Européen 10/2011 concernant la déclaration de conformité des matériaux plastiques destinés à entrer en contact avec les aliments.
- L'emballage de ce produit est conforme au Règlement Belge 17/02/2021 concernant la déclaration de conformité des matériaux métalliques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Signé et daté,
 Beverlo, 08/05/2020



Jorina Van Kerckhoven
 Product Support Manager