

CALCIC

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511701008

Country of origin: Netherlands

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Calcium salt traditionally used in the food industry. Presented in granules.

Chemical name: Calcium chloride, calcium dichloride, CaCl_2 .

3. INGREDIENTS:

Hardeners: Calcium chloride (E-509), potassium chloride (E-508) and salt.

4. FUNCTIONALITY:

Ideal reactant for its water solubility, considerable calcium content and consequently great capacity for producing spherification. Water soluble. Great ability to absorb humidity.

5. APPLICATION:

Calcic is essential to produce the reaction with algin that will incite the spherification. Due to the quick dilution in water it is an ideal product for spherification. For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

Use in food products. Maximum application in certain foods: Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

LIMITATION OF USE:

See:

- Regulation (E.C) Nº 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 of food additives.
- And their modifications (Reg. 2015/647).

6. SHELLIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Storage away from heat and moisture, preferably at a temperature inferior to 25°C and at about 65% relative humidity.

8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 600g/21,1oz

Units per box: 24

Weight box: 18,90 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99 mm

Box dimension: 45 x 36 x 38,5 cm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8435261900066

9. SPECIFICATIONS:

Assay	Limits
Appearance	White granules
CaCl ₂ , % min	94,0
Mg salts and alkalis, %	< 5
SO ₄ , % max	< 0.1
Ba, %	< 0.08
Fe, mg/Kg max	< 5
Alkalinity (ass Ca(OH) ₂), %	< 0.15
pH (aqueous 10%)	10 (lipid)
Cu*, mg/Kg max**	2
Zn**, mg/Kg max**	5
F*, mg/Kg max	< 10
As*, mg/Kg max	0.5
Pb*, mg/Kg max	< 2
Hg*, mg/Kg max	0.5

*In anhydrous basis

**Sum of Cu and Zn max. 50 mg/Kg

Typical product data:

Appearance: Solid

Color: white

Odor: Odorless

10. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	X
Sulphur dioxide and sulphites	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

11. NUTRITIONAL VALUE:

We hereby inform, as the documentation in our possession, that Calcic hasn't known nutritional value and that during the production process, have not intervened animal products or plant, so it is free of allergens mentioned in Directives 2003/89/EC and 2006/142/EC.

PROXIMATES PER 100 grams	EU Version
Energy (Kcal)	0
Energy (KJ)	0
Total fat	0
- Saturated fat	0
- Trans fat	0
- Cholesterol	0
Total carbohydrate(g)	0
- Dietary fiber (g)	0
- Sugar	0
Protein	0
Vitamins and minerals	
- Vitamin A	0
- Vitamin C	0
- Sodium (g)	<0,1
- Potassium (mg)	0
- Calcium	0
- Magnesium	0
- Iron (mg)	0
Moisture (g)	0
Ash (g)	0
Salt	0,25g

12. GMO STATEMENT:

SOLEGRAELLS

guzmán

Taking in account the information given by our suppliers, this product is not from animal or vegetal origin, it is obtained in a manufacturing process where only synthetic raw materials are used, reason why the product is free from Genetically Modified Organisms, so legislation regarding GMO 1829/2003 and 1830/2003 are not applicable

13. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	232-140-8
CAS No	10043-52-4

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 11- January- 2022

Revision number: 7

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

CALCIC

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250033

País de Origen: Países Bajos

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Sal de calcio usada tradicionalmente en la industria alimentaria. Presentación en gránulos.

Denominación química y sinónimos: cloruro de calcio, di-cloruro de calcio, CaCl_2 .

3. INGREDIENTES:

Endurecedores: Cloruro cálcico (E-509), cloruro de potasio (E-508) y sal.

4. FUNCIONALIDAD:

Reactivo ideal por su solubilidad en agua y su contenido en calcio que le proporcionan una gran capacidad para la esferificación.

Soluble en agua. Gran capacidad de absorber humedad.

5. APLICACIONES:

Calcic es esencial para producir la reacción con Algin que incitará a la esferificación. Debido a la rápida disolución en agua es un producto ideal para la esferificación. Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web: www.albertyferranadria.com

Destinado al uso alimentario. Dosis limitada en determinados alimentos: Consultar legislación nacional específica para la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de este producto.

LIMITACIONES DE USO:

Consultar:

- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Posteriores modificaciones (Reglamento 2015/647)

6. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de elaboración. Si se conserva en condiciones adecuadas.

7. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar seco lejos del calor y la humedad, preferiblemente a una temperatura inferior a 25°C y a una humedad relativa del 65 %

8. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 600g/21,1oz
 Unidades por caja: 24
 Peso de la caja: 18,90 kg
 Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm
 Diámetro: 99 mm
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5 cm
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3
 Código GTIN-13: 8435261900066

9. ESPECIFICACIONES:

Test	Limite
Apariencia	Gránulos blancos
CaCl ₂ , % mín	94,0
Sales de Mg y alcalis, %	< 5
SO ₄ , %	< 0.1
Ba, %	< 0.08
Fe, mg/kg	< 5
ALCANILIDAD (como Ca(OH) ₂)	< 0.15
Ph (solución acuosa al 10%)	10 lípido
Cu*, mg/Kg máx**	2
Zn*, mg/Kg máx**	5
F*, mg/Kg	< 10
As*, mg/Kg máx	0.5
Pb*, mg/Kg máx	< 2
Hg*, mg/Kg máx	0.5

*En base anhidra

**Suma de Cu y Zn máx. 50 mg/kg

Datos típicos del producto:

Apariencia: Sólido

Color: Blanco

Olor: Inodoro

10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	X
Crustáceos y derivados	No	X
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

11. VALOR NUTRICIONAL

Valores por 100g de producto	Versión EU
Valor energético (Kcal)	0
Valor energético (KJ)	0
Grasas totales	0
- Grasa saturada	0
- Grasas trans	0
- Colesterol	0
Carbohidratos totales(g)	0
- Fibra alimentaria (g)	0
- Azúcares	0
Proteínas	0
Vitaminas y minerales	
- Vitamina A	0
- Vitamina C	0
- Sodio (g)	<0,1
- Potasio (mg)	0
- Calcio	0
- Magnesio	0
- Hierro (mg)	0
Humedad (g)	0
Cenizas (g)	0
Sal	0,25g

Mediante la presente informamos, según la documentación que obra en nuestro poder, que Calcic no tiene valores nutricionales conocidos y que durante el proceso de producción, no han intervenido productos de origen animal o vegetal, por lo que es libre de alérgenos mencionados en las Directivas 2003/89/CE y 2006 / 142/EC

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

Teniendo en cuenta la información proporcionada por nuestros proveedores, este producto no es de origen animal o vegetal, se obtiene en un proceso de fabricación donde solo se utilizan materias primas sintéticas, por lo que el producto está libre de Organismos Genéticamente Modificados, así la legislación sobre OMG 1829/2003 y 1830/2003 no son aplicables.

13. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

EC No	232-140-8
CAS No	10043-52-4

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 11-Enero-2022 Revisión número: 7

Revisado por:	Aprobado por:
Responsable de Calidad	Director de Calidad
Guzman Gastronomía	Guzman Gastronomía