



HYDROXYDE CALCIUM E526 EP USP FOOD PHARMA

Date de mise à jour : 09/10/2024

Version FT : 16

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Pharma

SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	poudre,blanche,inodore		
Pureté	% m/m	95,0 - 100,5	en Ca(OH) ₂
Arsenic (As)	ppm	≤ 3	
Baryum (Ba)	ppm	≤ 300	
Cadmium (Cd)	ppm	≤ 1	
Fluorures (F-)	ppm	≤ 50	
Plomb (Pb)	ppm	≤ 1	
Cendres insolubles dans l'acide	% m/m	≤ 1	
Sels de magnésium et sels basiques	% m/m	≤ 2,7	

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Carbonates - CaCO ₃	% m/m	≤ 5	
Chlorures	mg/kg	≤ 330	
Matières insolubles dans l'acide	% m/m	≤ 0,5	
Sulfates	% m/m	≤ 0,4	
Dioxyde de carbone CO ₂	% m/m	0,6	
Fer	mg/kg	350	
Humidité	% m/m	0,5	
Aluminium	mg/kg	370	
Manganèse	mg/kg	140	
Résidu au tamis 63µm	%	1,5	
Taille particules D90	µm	30	
Taille particules D50	µm	3,5	

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE	Ca(OH) ₂
N° CAS	1305-62-0
N° CE (EINECS)	215-137-3
Numéro d'enregistrement REACH (FDS)	01-2119475151-45
Dénomination INCI	CALCIUM HYDROXIDE
DDM (date durabilité minimum)	365 jours

Ce produit répond aux critères de pureté des pharmacopées européenne (EP) et américaine (USP) (Garanties uniquement pour les produits en emballage d'origine).

Ne pas utiliser en tant qu'additif ou matière première pour la nutrition animale.

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	issu de matières premières minérales
Site de production	Allemagne
Certificats fournisseurs	certifié HACCP



HYDROXYDE CALCIUM E526 EP USP FOOD PHARMA

Date de mise à jour : 09/10/2024

Version FT : 16

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ

Ce produit répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509, l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit est un auxiliaire technologique listé à l'annexe IA de l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit a fait l'objet de déclarations auprès de la DGCCRF selon article 8 du décret 2011-509 pour un ou des usages en tant qu'auxiliaire technologique pour denrées alimentaires. Il revient à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'autorisation et d'utilisation qui y sont définies, sont respectées et compatibles avec l'emploi prévu par celui-ci. La liste des usages déclarés est disponible sur le site Web de la DGCCRF : <https://agriculture.gouv.fr/quest-quun-auxiliaire-technologique>

CATÉGORIE AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE	DENRÉES ALIMENTAIRE AUTORISÉE	CONDITIONS D'EMPLOI - FONCTION -	DOSE RÉSIDUELLE MAXIMALE	DATE DE FIN D'AUTORISATION
Agent de neutralisation	Caséinates et caséines alimentaires	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché	Dose techniquement inévitable	illimité

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE) et répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et ses actes modificatifs.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Valeur énergétique en kcal/100g	kcal/100g	0	
Valeur énergétique en kJ par 100g	kJ/100g	0	
Protides (protéines)	g/100g	0	
Glucides (hydrates de carbones)	g/100g	0	
dont sucres	g/100g	0	
Fibres diététiques	g/100g	0	
Lipides (matières grasses)	g/100g	0	
dont acides gras saturés	g/100g	0	
Sodium	g/100g	≤ 0,1	
Potassium	g/100g	≤ 0,1	

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES (SELON LISTE ANNEXE II DU RÈGLEMENT 1169-2011-CE)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les allergènes suivants ne sont pas présents de manière intentionnelle dans le produit ou sur la ligne de production et il n'y a pas de risque de contamination croisée lors de la production, du stockage et du transport :

- Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées : Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.



HYDROXYDE CALCIUM E526 EP USP FOOD PHARMA

Date de mise à jour : 09/10/2024

Version FT : 16

AUTRES GARANTIES PRODUIT

Régime alimentaire	Produit d'origine minérale compatible avec une production casher et halal.
Statut Casher	Ce produit n'est pas certifié casher par le/les producteurs.
Statut Halal	Ce produit n'est pas certifié halal par le/les producteurs.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (y compris huiles, graisses et gélatine), ni d'alcool éthylique. Ce produit est compatible pour un usage en production Casher et Halal.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétarien.(absence de poissons, de viandes et de leur sous-produits)
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétalien (absence de viandes, poissons et de leurs sous produits, d'oeufs, de miel, de lait et de ses sous-produits).
Statut OGM	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun OGM n'est attendu dans ce produit.
Statut pesticides	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun pesticide n'est attendu dans ce produit.
Statut ESB/EST	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de risque de contamination par ESB/EST.
Statut ionisation	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur.
Solvants résiduels	Aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.
Conformité des emballages	L'emballage de ce produit est apte au contact alimentaire.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Éviter : Chaleur et lumière solaire. Humidité.

Modifications depuis version précédente :

Harmonisation des spécifications avec la fiche technique du fournisseur.

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.

Fin du document