FICHE TECHNIQUE

Mon-Droguiste.Com
39 Bis Rue Du Moulin Rouge
10150 Charmont Sous Barbuise
Tél : +33.(0)3.25.41.04.05
Email : contact@mon-droguiste.com
Web : www.mon-droguiste.com

CHLORURE CALCIUM 77-80% P E509 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022 Version FT : 7

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires

SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	paillettes blanches,inodore		
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	
Fluor (F)	ppm	≤ 40	
Mercure (Hg)	ppm	≤ 1	
Plomb (Pb)	ppm	≤ 2	
Sels de magnésium et sels basiques	%	≤ 4	Sur la base de la matière sèche (exprimés en sulfates)
concentration en CaCl2	% m/m	≥ 77	titration à l'EDTA

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Densité apparente	kg/m³	800 – 900	
Fer	ppm	≤ 5	
pH		9 – 11	Solution de CaCl2 à 5% à 20°C
Métaux lourds	ppm	≤ 20	en plomb
Matière insoluble dans l'eau	%	≤ 0,20	
Masse résiduelle en H2O	% m/m	18 – 22	

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE	CACL2
N° CAS	10043-52-4
N° CE (EINECS)	233-140-8
Numéro d'enregistrement REACH (FDS)	01-2119494219-28
DDM (date durabilité minimum)	24 mois

Ce produit ne convient pas pour un usage en 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
Producteur	Tetra chemicals
Site de production	Kokkola, Finlande
Niveau de certification	Plan HACCP en place

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 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://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Securite/produits-alimentaires/reglementation-relative-aux-auxiliaires-technologiques

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est conforme au Food Chemical Codex en vigueur (FCC).
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.

Mon-Droguiste.Com
39 Bis Rue Du Moulin Rouge
10150 Charmont Sous Barbuise
Tél : +33.(0)3.25.41.04.05
Email : contact@mon-droguiste.com
Web : www.mon-droguiste.com

CHLORURE CALCIUM 77-80% P E509 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022 Version FT : 7

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	mg/100g	≤ 1000	
Calcium	mg/100g	27000	

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 :

- 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.

AUTRES GARANTIES PRODUIT

Statut Casher	Ce produit est 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.
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.

Mon-Droguiste.Com
39 Bis Rue Du Moulin Rouge
10150 Charmont Sous Barbuise
Tél : +33.(0)3.25.41.04.05
Email : contact@mon-droguiste.com
Web : www.mon-droguiste.com

CHLORURE CALCIUM 77-80% P E509 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022 Version FT : 7

Statut ionisation	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur (attestation producteur sur demande).
Solvants résiduels	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.
Conformité des emballages	L'emballage de ce produit est apte au contact alimentaire.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Analyse typique tamis :

tamis (mm) :	6.3	4	2	1
% passage approximatif :	100	90	30	10

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Éviter : Chaleur.

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 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'efficacités réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application.
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

TETRA

January 23, 2018
Helsingborg, Sweden

Statement Regarding Animal Testing

It is hereby confirmed that:

TETRA Chemicals does not carry out any animal testing or commission animal testing on our products unless legally required by authorities.

Samuel Jansson

Tetra Chemicals Europe AB
PO Box 901
SE-251 09 HELSINGBORG

Technical Manager
TETRA Chemicals Europe

ECOCERT
Contrôle

PRE-INQUIRY QUESTIONNAIRE FOR THE VERIFICATION OF RAW MATERIALS ACCORDING TO THE ORGANIC DETERGENTS STANDARDS

This questionnaire is completed under the supplier's own responsibility, thus being bound by the information provided.

1. **Commercial Name: Calcium chlorid, CCfood (This questionnaire is valid for food grade flake 77% product only)**

2. **Manufacturer** (Address, Phone, Fax)

TETRA Chemicals Europe
Kokkola
Finland

3. **Supplier** (Address, Phone, Fax)

4. **Function : Various/Not known**

5. **Chemical Formula: CaCl2**

6. **INCI Name: N/A**

7. **CAS number: 10043-52-4**

8. **Reagent origin:**

Please list below the reagents used in the composition of the product:

- Reagents of vegetable origin :
  - Part of reagents of vegetal origin in he finished product (%): 0
  - List of reagents of vegetal origin:

- Reagents of animal origin :
  - Part of reagents of animal origin in the finished product (%):0
  - List of reagents of animal origin:

- Reagents of synthetic origin :
  - Part of reagents of synthetic origin in the finished product (%): 0
  - List of reagents of synthetic origin:

- Reagents of minerale origin:
  - Part of reagents of minerale origin in the finished product (%): 100%
  - List of reagents of minerale origin:
    a. Limestone (calcium carbonate)
    b. Hydrochloric acid
    c. Lime (calcium hydroxide)
    d. Salt (sodium chloride)

- Reagents of marine origin:
  - Part of reagents of marine origin in the finished product (%): 0
  - List of reagents of marine origin:

ECOCERT Contrôle

Indicate for each of the following processes whether it enters into the manufacturing of used reagents:

- Ethoxylation: ☐ YES ☒ NO
- Irradiation (gamma rays or X rays): ☐ YES ☒ NO
- Sulfonation : ☐ YES ☒ NO
- Techniques using genetic manipulations: ☐ YES ☒ NO
- Ethylene oxide treatment: ☐ YES ☒ NO
- Treatment using mercury: ☐ YES ☒ NO
- Extraction : ☐ YES ☒ NO

(Specify the solvents used for extraction):

Do you use the following products among your reagents: MEA, DEA, TEA?
☐ YES ☒ NO

In the case of risky vegetal reagents or enzymatic reaction, do you use GMO?
☐ YES ☒ NO
(Join a non-GMO attestation or the negative PCR analysis)

9. Origin of manufacturing auxiliaries:

Indicate for each of the following processes whether it enters into the manufacturing auxiliaries (pH adjuster, catalyst...):

- Ethoxylation: ☐ YES ☒ NO
- Irradiation (gamma rays or X rays): ☐ YES ☒ NO
- Sulfonation: ☐ YES ☒ NO
- Techniques using genetic manipulations: ☐ YES ☒ NO
- Ethylene oxide treatment: ☐ YES ☒ NO
- Treatment using mercury: ☐ YES ☒ NO
- Extraction : ☐ YES ☒ NO

(Specify the solvents used for extraction):

Do you use the following products among your auxiliaries: MEA, DEA, TEA?
☐ YES ☒ NO

10. Manufacturing process for the product to be validated:

Description of the process:
Reaction of limestone with hydrochloric acid followed by neutralisation with lime and filtration. Evaporation from 40% to 70% and drying from 70 to 77%. See attached process overview. _____

Indicate for each of the following processes whether it enters in the product's manufacturing:

- Ethoxylation: ☐ YES ☒ NO
- In the case of an ethoxylated surfactant, indicate the number of EO molecules :_____
- Irradiation (gamma rays or X rays): ☐ YES ☒ NO
- Sulfonation : ☐ YES ☒ NO

ECOCERT Contrôle

- Quaternisation of the amines : ☐ YES ■ NO
- Techniques including genetic manipulation: ☐ YES ■ NO
- Ethylene oxide treatment: ☐ YES ■ NO
- Treatment including mercury utilization: ☐ YES ■ NO
- Extraction : ☐ YES ■ NO

(Specify the solvents used for extractions)

- Hydrogenation : ☐ YES ■ NO
- Hydrolysis : ☐ YES ■ NO
- Esterification : ☐ YES ■ NO
- Etherification : ☐ YES ■ NO
- Sulphating : ☐ YES ■ NO
- Fermentation : ☐ YES ■ NO
- Saponification : ☐ YES ■ NO
- UV treatment or micro waves ☐ YES ■ NO

11. Additives:

- Preservatives used (names and contents (%)) : None
- Antioxidants present (names and contents (%)) : None
- Solvents present (names and contents (%)): None (expect for water in liquid products)
- Other additives : The product is calcium chloride, in the case of food grade E509

12. Secondary components and impurities:

Indicate for each of the following constituents whether it can enter in the product (entering its composition or by-product), If there isn't any data, please state « ? »

- 1.4-Dioxane : ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Ethylene oxide: ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Propylene oxide : ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Monomers : ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Free amines :
  - Amidoamine (>0,5%): ☐ YES ■ NO ☐ ?
  - Monoéthanolamine (>0,5%): ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Heavy metals (cadmium, mercury, antimony, arsenic, chromium, cobalt, nickel, lead, silver) concentration > 10 ppm : ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Pesticides (α-, β-, γ-HCH, DDT, DDE, dichlofenthion, PCBs) ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Polyaromatic hydrocarbons : ☐ YES ■ NO ☐ ?
- Other residues or impurities, specify :__Please refer to data sheet and example CoA_

ECOCERT
Contrôle

13. Toxicological data :

- HET-CAM Test: N/A
- Data concerning skin irritation: Please see MSDS (Cat 2 eye irritant as per CLP)
- Presence of allergenic agents: No. Please see MSDS.
- Presence of mutagenic agents: No. Please see MSDS

14. Ecological data :

- Biodegradability ultimate according to the standard EN ISO 14593: N/A (inorganic salt)
- Biodegradability anaerobe according to the standard EN ISO 11734 : N/A (inorganic salt)
- Biodégradabilité according OCDE 301 : N/A (inorganic salt)
- Aquatic toxicity on fish (LC50): See MSDS
- Aquatic toxicity on shellfish (EC50):See MSDS
- Aquatic toxicity on seaweeds (EC50) : See MSDS

I undersigned _Samuel Jansson__, representing the company__TETRA Chemicals Europe AB__ declares that the information given above is correct.

Issued in__Helsingborg___, on __16/4-2012_

Signature (preceded by the mention "read and approved")

Read and approved:

COMPULSORY SEAL

Tetra Chemicals Europe AB
PO Box 901
SE-251 09 HELSINGBORG