Produktspezifikation

Calciumchloridlösung

Handelsbezeichnung	**Calciumchlorid 25 kg**
Artikel-Nr.	Z1532001
Zusammensetzung	500 g Calciumchlorid per Liter (34%ige Lösung)
Verpackung	Kanister
Lagerung	um ein Auskristallisieren zu verhindern, sollte die Lösung oberhalb des Gefrierpunktes gelagert werden
Haltbarkeit	2 Jahre nach Produktion

Anwendungsbeispiele

Die Zugabe von Calcuimchlorid erhöht die Gelstabilität beim Einlaben und sollte vor der Labzugabe zur Kesselmilch dosiert werden.
Ferner wird Calciumchlorid zur Salzbadeinstellung und auch zur Bereitung von Salzlake für Salzlakenkäse eingesetzt.

Produkt	Empfohlene Dosierung
Schnitt- und Hartkäse	16 - 40 ml per 100 Liter Kesselmilch
Salzlake	4ml per 1 Liter Salzbad

Die angegebenen Dosagen sind Richtwerte. Je nach Produkte, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften können Anpassungen notwendig sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Schwermetalle

Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 10 mg/kg
Quecksilber	< 1 mg/kg
Flouride	< 40 mg/kg

Allergene

Allergene nach VO (EU) 1169/2011 und ALBA-Liste Version 2.0 2011: keine

Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.