

Produktdatenblatt.

Micro A FG – Calcium-Sulfat

Produktbeschreibung

Micro A FG ist ein feinst aufgemahlener Naturanhydrit (CaSO₄) für die Nutzung als Lebensmittelzusatzstoff Calcium-Sulfat E516 gem. ZVerkV und Verordnung (EU) 231/2012. Für die Produktion von **Micro A FG** werden keinerlei Zusätze, Aromen oder Hilfsstoffe verwendet. **Micro A FG** enthält keine GMO (genetically modified organisms) oder wird daraus hergestellt. Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 entfällt die Kennzeichnungspflicht.

Informationen

Dieses Produktdatenblatt soll nach bestem Wissen beraten und ersetzt alle früheren Produktdatenblätter. Der Inhalt ist jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit

> Physikalische und chemische Eigenschaften

Durchschnittswert D ₅₀ (Lasergranulometer CILAS 920)	ca. 10 µm
Schüttgewicht	1000-1100 g/l
pH-Wert	neutral
CaSO ₄ x nH ₂ O mit n=0 oder 2	≥ 99,0 % nach Trocknung
Calciumgehalt	>29,0 %
Trocknungsverlust (250°C)	< 1,5 %

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

CASEA GmbH
 Pontelstraße 3
 99755 Ellrich
 Deutschland
 T +49 36332 89-100
 F +49 36332 89-202
 info@casea-gips.de
 casea-gips.de

Ein Unternehmen der REMONDIS-Gruppe

> Chemische Analyse nach ZVerkV, E 516 nach Richtlinie 231/2012/EG vom 9.3.2012, ABl. L 83 vom 22.3.2012

Arsen	< 3,0 mg/kg	Selen	< 5,0 mg/kg
Quecksilber	< 0,2 mg/kg	Blei	< 2,0 mg/kg
Fluorid (JECFA-Method III)	< 30,0 mg/kg	Kupfer + Zink	< 25 mg/kg

> Logistik und Sicherheitshinweise

Lieferform	Sack, Bigbag und Lose
Lagerfähigkeit	Micro A FG ist bei fachgerechter Lagerung mind. 12 Monate haltbar. Trocken lagern, nicht unter 5°C, nicht über 40°C
Sicherheitshinweise	Siehe Sicherheitsdatenblatt, von Micro A FG gehen keine besonderen Gefährdungen aus.

> Angaben im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle (z.B. HACCP):

Kritische Inhaltsstoffe	Keine gemäß HACCP-Analyse
Spezifische Analysen	Fluorid nach Codex Alimentarius JECFA-Methode III
Standort Nr.: F 00005511	QS-ID: 4048473750882
Zertifizierungen	HACCP, Koscher, HALAL