

PIIMHAPE

Toidukvaliteedi hapestusaine veini ja toiduainete jaoks



Crocodill® tootesari - Chimica Franke SRL

Tehnilised näitajad

Parameeter	Analüüsimeetod	Piirväärtused	Keskmsed väärtused
Füüsikaline olek	DC 1.01	Siirupjas vedelik	Siirupjas vedelik
Värv	DC 1.02	Valge või kollakas	Valge või kollakas
Löhn	DC 1.03	Neutraalne	Neutraalne
Kontsentratsioon	DC 2.02	76-80%	80%
Sulfaattuhk	DC 1.07	max 0,1%	Vastab nõuetele
Lahustuvus	DC 1.04	Täielik vees	Täielik vees
Sulfaadid	Gravimeetriline	max 0,25%	Vastab nõuetele
Kloriidid	Volumeetriline	max 0,2%	Vastab nõuetele
Arseen	AAS*	max 3 ppm	Vastab nõuetele
Plii	AAS*	max 2 ppm	Vastab nõuetele

*AAS - Aalomabsorptsioon-spektrofotomeetria

Kasutusala

- Veini hapestamine vastavalt määruse EC 606/2009 artiklitele 11 ja 13
- Toiduainete hapestamine
- pH reguleerimiseks toiduainetööstuses
- Bioloogilise veini tootmiseks lubatud (määrus EC 203/2012)

Vastavus normidele ja sertifikaadid

Toode vastab järgmistele EL määrustele:

- **Määrus EC 606/2009** - Veinivalmistamise praktikad
- **Codex OVI** - Rahvusvaheline enoloogia standard
- **Direktiiv 2008/84/CE** - Toidulisandid
- **Määrus EC 231/2012** - Toidulisandite spetsifikatsioonid
- **Määrus EC 203/2012** - Lubatud bioloogilise veini tootmiseks

Toote omadused

- Kõrge puhtusaste - toidukvaliteet
- Kontsentratsioon 80% - ökonoomne kasutus
- Täielikult lahustuv vees
- Neutraalse lõhnaga
- Väga madalad raskmetallide sisaldused
- Stabiilne normaalingimustes

Säilitamine ja käitlemine

- Hoidke suletud originaalpakendis
- Säilitage jahedas ja kuivas kohas
- Kaitske otsese päikesevalguse eest
- Vältige külmumist
- Säilivusaeg suletud pakendis: 2 aastat

Tootja:
Chimica Franke SRL
Via Traduerivi, 15 bis
10059 Susa (TO), Itaalia
Tel: +39 0122 623030
Fax: +39 0122 623033
Maaletootja:
FermeTech OÜ
Suur-Jõe 72
Pärnu 80042, Estonia
Tel: +372 53516054

