

Sulfato de calcio

Descripción general del producto

Sustancia estabilizante, endurecedor y regulador de acidez.

N° SIN: 516 Fuente: DS 977/96. Art 140

Dosificación permitida: BPF. Fuente: DS 977/96. Art 140.

Uso previsto: Se utiliza en pastelería, bollería, galletas, dulces, verduras en conserva, fruta enlatada, helados, patés, harinas, panadería, cervezas, vinos y licores.

Declaración de ingredientes: Sulfato de calcio

País de origen: Alemania

Características organolépticas

Apariencia: Polvo, solubilidad en agua aprox. 2,0 g/l.

Color: blanco

Aroma y sabor: inodoro

Características fisicoquímicas

Parámetro	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo	Método analítico
Contenido	%	99	-	FCC
Pérdida en secado (250°C)	%	15	21	FCC
Arsénico (As)	mg/kg	-	3	FCC
Plomo (Pb)	mg/kg	-	2	FCC
Mercurio (Hg)	mg/kg	-	1	FCC
Fluoruros (F)	mg/kg	-	30	FCC
Selenio (Se)	mg/kg	-	30	FCC
pH	-	6	8	FCC
Grado de blancura	%	75	-	FCC
Peso bruto	Kg/cm ³	-	800	FCC
Residuo tamizado en 90 µm	%	-	0.11	FCC
Residuo tamizado en 40 µm	%	-	5.0	FCC
Humedad	%	-	0.2	FCC

Sulfato de calcio

Información nutricional¹

	Unidad	100 g
Energía	Kcal	0
Proteínas	g	0
Grasa Total	g	0
Grasa saturada	g	0
Grasa monoinsaturada	g	0
Grasa polinsaturada	g	0
Colesterol	mg	0
Carbohidratos disponibles	g	0
Azúcares totales	g	0
Fibra dietaria total	g	0
Fibra soluble	g	0
Fibra insoluble	g	0
Sodio	mg	170

Características microbiológicas

Parámetro	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo
Recuento aerobio mesófilos	Ufc/g	-	100
Salmonella	Unidad/25g	Ausencia	

Declaración de Alérgenos

Ingrediente Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Huevos y sus productos	NO	NO	NO
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	NO	NO	NO

¹ Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

Sulfato de calcio

Pescados y productos pesqueros	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos	NO	NO	NO
Nueces y productos derivados	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	NO	NO	NO

Ingrediente Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Crustáceos y sus Productos	NO	NO	NO
Sésamo y derivados ²	NO	NO	NO

Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase primario	Saco de papel craft doble laminado
Envase secundario	-
Peso neto	25 kg
Vida útil	24 meses a partir de su fecha de elaboración
Condición de almacenamiento	Envase original sellado, en lugar fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente protegido de la luz solar.

Declaración GMO

No contiene ingredientes de organismos genéticamente modificados

Declaración de Energía Ionizante

No contiene materias primas sometidas a procesos de energía ionizante

Declaración Micotoxinas

No aplica. De acuerdo con lo establecido por DS. 977, Art 169, párrafo IV.

Declaración Residuos Pesticidas

² Incluido a solicitud de cliente según exigencia FDA, enero 2023.

Sulfato de calcio

No aplica. De acuerdo con lo establecido por DS. 977, Art 162, párrafo II.

Declaración Metales Pesados

Nuestros productos no presentan riesgos de Metales pesados. No obstante, nuestra empresa establece un análisis de riesgo, a las materias primas de mayores incidencias de acuerdo con lo requerido por el DS N° 977/96 (Chile). Los parámetros de control anual de metales pesados para las materias primas más incidentes es el siguiente:

Parámetro	Unidad	Valor máximo	Frecuencia de análisis
Zinc (Zn)	ppm	100	Anual

Parámetro	Unidad	Valor máximo	Frecuencia de análisis
Cobre (Cu)	ppm	10	Anual
Plomo (Pb)	ppm	2	Anual
Selenio (Se)	ppm	0.3	Anual

Certificaciones del Fabricante

ISO	9001
GFSI	-
Halal	Si
Kosher	Si

Información adicional

La información contenida en esta ficha técnica corresponde a lo declarado por el proveedor de origen.