



CC
food®

**Das Kalziumchlorid für
Lebensmittelanwendungen.**

Eine Zutat, die in zahlreichen Lebensmitteln verwendet wird



CC food® ist ein hochwertiges Kalziumchloridprodukt, das entwickelt wurde, um den Anforderungen der Lebensmittelindustrie von heute zu entsprechen.

Strenge Produktionsmethoden, die dem HACCP-Konzept folgen, sowie kontinuierliche chemische Analysen ermöglichen es uns, diese bewährte Qualität anzubieten. Es erfüllt den neuesten Food Chemical Codex (FCC) sowie andere maßgebliche internationale Lebensmittelnormen und ist als Lebensmittelzusatzstoff der Nummer E 509 eingetragen.

Unsere Abteilungen für Vertrieb und Logistik sind ISO 22000 zertifiziert, um den Anforderungen der Branche voll zu genügen. Dies garantiert unseren Kunden einen hohen Grad an Zuverlässigkeit und Qualität.

Die wichtigsten Gründe, sich für CC food® zu entscheiden:

- Hochwertiges Kalziumchlorid
- Heutzutage in vielen Sektoren zur Lebensmittelverarbeitung vielfach verwendet
- Zuverlässige Logistik
- 100% Verfügbarkeit dank mehrerer Produktionsbetriebe
- Wird seit über 30 Jahren vertrieben
- CC food® wird von TETRA Chemicals hergestellt, dem führenden Hersteller von Kalziumchlorid

Was ist CC food®?

CC food® ist ein hochwertiges Kalziumchlorid, ein Salz, (CaCl_2). Es wurde für die Lebensmittelverarbeitung entwickelt und liefert Ca^{2+} und Cl^- Ionen. Es ist hochlöslich und kann mit den meisten Lebensmittelflüssigkeiten gemischt werden. Dank seiner Eigenschaften und einem überschaubaren Herstellungsverfahren ist CC food® sehr rein und enthält keine Fremdstoffe, die sich bei den Verfahren unserer Kunden störend auswirken könnten. Es ist sowohl in fester Form als Flocken, als auch in flüssiger Form als farblose Lösung erhältlich.

Es entspricht den wichtigsten Lebensmittelstandards wie FCC und FAO, und hat eine Koscherzertifizierung. CC food® ist als Flüssigkeit mit 34%iger oder 36%iger Konzentration (450 g/Liter bzw. 485 g/Liter) in großen Mengen oder IBC-Verpackungen und als Flocken mit 77%iger Konzentration in Säcken zu 25 kg und Big-Bags zu 1000 kg erhältlich.

CC food® für Käse

Für die Käseindustrie wird die Zugabe von CC food® die Koagulation von Milchproteinen erhöhen und garantiert einen stabileren und kontrollierteren Herstellungsprozess. Es hilft auch, die Produktionsrendite zu steigern, weil weniger Kasein in der Molke verloren wird, und es reduziert die Gesamtmenge an verwendetem Lab, was die Kosten niedrig hält. Die Verwendung von CC food® ist in dieser Branche weit verbreitet und seine Qualität ist anerkannt.



CC food® für Bier

CC food® wird weltweit in der Brauindustrie verwendet, und das sowohl von großen multinationalen Brauereien, wie auch von lokalen und kleinen Brauereien. CC food® kann aus Geschmacksgründen, wegen der Salzigkeit oder um Vollmundigkeit zu liefern verwendet werden. Es kann die Qualität des Brauwassers verbessern und konstant halten, erhöht den Säuregehalt der Bierwürze und kann auch dazu beitragen, Proteine auszufällen. Kurz gesagt, so ist es für viele Brauer ein ideales Hilfsmittel.

CC food® für Trinkwasser

Bei der Wasseraufbereitung ist häufig die Verwendung von CC food® erforderlich, z. B. bei der Nanofiltrierung. Das Produkt wird zugefügt, um den Mineralstoffgehalt zu erhöhen und eine kontrollierte Kalziumquelle zu bieten, was sich unmittelbar auf den Geschmack auswirkt. Traditionelle Flockungsverfahren sowie Wasser, das durch Entsalzen von Meerwasser gewonnen wird, profitieren ebenfalls von CC food®.

CC food® für eingelegtes Gemüse, Obst- und Gemüsekonserven

Eine längere Lagerfähigkeit und ein höherer Grad an Festigkeit können durch die Verwendung von CC food® beim Konservierungsprozess erlangt werden. Dies lässt sich für Lebensmittel wie Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln usw. anwenden.

Andere Anwendungen

CC food® wird heutzutage in einem breiten Spektrum von Anwendungen verwendet, zu denen auch die Herstellung von Kalziumtartrat in Brennereien, Gelee und Konfitüre, das Tenderisieren von Fleisch, Tofu, die Senkung des Natriumgehalts, die Herstellung von Alginaten und vieles mehr gehören.

CC food® von TETRA Chemicals beziehen

TETRA Chemicals ist auf die Herstellung von Kalziumchlorid spezialisiert. Unser Unternehmen ist auf die Herstellung eines breiten Spektrums an Qualitäten von Kalziumchlorid ausgerichtet und das Produktspektrum von CC food® stellt unsere Premiumqualitäten dar. CC food® wurde entwickelt, um den hohen Ansprüchen der unterschiedlichen Lebensmittelbranchen von heute zu entsprechen und TETRA Chemicals ist gut darauf eingestellt, es über die ganze Strecke bis zu den Produktionsanlagen unserer Kunden zu liefern. Wir arbeiten direkt mit großen und kleinen Endverbrauchern zusammen, aber auch mit einem Netzwerk an Großhändlern für die Lieferung kleinerer Mengen weltweit.

Unsere Ausrichtung auf Qualität zusammen mit über 50 Jahren Erfahrung machen uns zu einem zuverlässigen Lieferanten. Unsere Fähigkeit, von vier verschiedenen Niederlassungen in Europa aus zu liefern, macht TETRA Chemicals zu einer sicheren Wahl, wenn absolute Zuverlässigkeit bei der Logistik und Produktlieferung verlangt werden.



TETRA Chemicals Europe AB
Box 901, 251 09 Helsingborg
SCHWEDEN

Tel +46 42 453 27 00
Fax +46 42 453 27 80
www.tetrachemicals.com

TETRA Chemicals kurz gefasst

Wir sind die Fachleute für CC. Als größter Hersteller von Kalziumchlorid weltweit bieten wir unseren Kunden ein konkurrenzloses Niveau an Fachwissen, Kompetenz und Support. In Europa befinden sich unsere Fabriken in Deutschland, Belgien, Schweden und Finnland, und unsere Herstellung ist gemäß ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert. Aufgrund von strategisch günstig in den Niederlanden, Spanien, Schweden und Finnland platzierten Lagern, können wir schnell auf Ihre Bedürfnisse reagieren. CC food®, CC tech®, CC farm® und CC road® sind unsere Marken. Für jedes Fachgebiet haben wir CC-Qualitäten, die perfekt auf die jeweilige Anwendung ausgerichtet sind. Testen Sie uns, und lassen Sie uns die für Sie perfekte CC-Qualität finden. Rufen Sie uns einfach an oder kontaktieren Sie uns über unsere Website: www.tetrachemicals.com.