



Keep fresh, keep healthy.



**Le Chlorure de Calcium pour  
les applications alimentaires.**

# Un ingrédient fiable et polyvalent



## **CC food® est un Chlorure de Calcium de qualité supérieure conçu pour répondre aux exigences de l'industrie alimentaire d'aujourd'hui.**

Des méthodes de production strictes, suivant les principes HACCP et des analyses chimiques régulières nous permettent de proposer ce produit réputé. Conforme au Codex des produits chimiques alimentaires (FCC) et aux autres normes alimentaires internationales, c'est un additif enregistré sous le code E509.

Nos départements Ventes et Logistique sont certifiés ISO 22000 pour répondre pleinement aux exigences du secteur. Nos clients ont ainsi l'assurance d'un très haut niveau de fiabilité et de qualité.

### **Pourquoi choisir CC food®?**

- Chlorure de Calcium de haute qualité
- Largement utilisé dans de nombreux segments de la transformation alimentaire
- Une logistique stable et efficace
- Une grande disponibilité depuis plusieurs usines
- Distribué depuis plus de 30 ans
- CC food® est fabriqué par TETRA Chemicals, premier producteur de Chlorure de Calcium

### **Qu'est-ce que CC food®?**

CC food® est un sel de Chlorure de Calcium ( $\text{CaCl}_2$ ) de haute qualité. Il est conçu pour les applications alimentaires et apporte des ions  $\text{Ca}^{2+}$  et  $\text{Cl}^-$ . Il est très soluble et peut être mélangé à la plupart des liquides alimentaires. Etant issu d'un mode de production direct – et non secondaire – CC food® est extrêmement pur et ne contient aucun élément étranger susceptible d'interférer avec les procédés de nos clients. Il est proposé sous forme solide (paillettes blanches) ou liquide (solution transparente). Il satisfait aux exigences des principales normes alimentaires telles que les normes FCC et FAO et est certifié kascher.

CC food® est disponible sous forme liquide à 34% ou 36% (respectivement 450 g/litre et 485 g/litre) en vrac ou en conteneurs IBC, et en paillettes à 77% en sacs de 25 kg et Big-Bags de 1 000 kg.

### **CC food® pour le fromage**

Dans l'industrie fromagère, CC food® renforce la coagulation des protéines du lait et garantit un processus de production plus stable et contrôlé. Il contribue également à augmenter le rendement de la production en diminuant les pertes de caséine dans le petit-lait, et réduit la consommation totale de présure et donc les coûts. CC food® est largement utilisé dans ce secteur et sa qualité est reconnue.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.cfood.eu](http://www.cfood.eu)



### **CC food® pour la bière**

Utilisé dans les brasseries du monde entier, CC food® est employé aussi bien par les grandes industries brassicoles multinationales que par les plus petits brasseurs locaux. CC food® peut être utilisé pour le goût, la salinité ou pour offrir une belle rondeur en bouche. Il peut améliorer et stabiliser la qualité de l'eau de brassage, contribue à l'acidification du moût et participe à la précipitation des protéines. En résumé, c'est un outil parfait pour de nombreux brasseurs.

### **CC food® pour l'eau potable**

Les processus de traitement de l'eau nécessitent souvent l'utilisation de CC food®, par exemple pour la nanofiltration. L'adjonction de ce produit augmente la teneur en minéraux et apporte une source de calcium contrôlée, avec un impact bénéfique sur le goût. Les processus de floculation traditionnels ainsi que la production d'eau potable par désalinisation de l'eau de mer tireront également profit de l'utilisation de CC food®.

### **CC food® pour les fruits et légumes en conserve**

L'utilisation de CC food® lors de la mise en conserve prolonge la durée de conservation du produit et permet d'obtenir un degré de fermeté supérieur. Cela s'applique à la conservation

des olives, des cornichons, des tomates, des oignons, etc.

### **Autres applications**

CC food® est aujourd'hui utilisé dans un large éventail d'applications, dont la production de tartrate de calcium dans les distilleries, la gelée et la confiture, l'attendrissement de la viande, le tofu, la réduction de la teneur en sodium, la production d'alginate, etc.

### **Choisissez CC food® par TETRA Chemicals**

TETRA Chemicals est spécialisé dans la fabrication du Chlorure de Calcium. Nous produisons différentes variétés et CC food® est la gamme qui regroupe nos produits de qualité supérieure.

CC food® répond aux exigences élevées des différentes industries alimentaires d'aujourd'hui et TETRA Chemicals produit et achemine la marchandise jusqu'au site de production de nos clients. Nous travaillons en direct aussi bien avec les grandes sociétés qu'avec les entreprises de taille plus modeste. Nous collaborons également avec un réseau de distributeurs locaux pour la fourniture de petites quantités dans le monde entier.

Notre souci de la qualité combiné à plus de 50 ans d'expérience, et notre capacité à livrer depuis quatre usines en Europe font de TETRA Chemicals un fournisseur fiable.



TETRA Chemicals Europe AB  
Box 901, 251 09 Helsingborg  
SUÈDE

Tél +46 42 453 27 00  
Fax +46 42 453 27 80  
[www.tetrachemicals.com](http://www.tetrachemicals.com)

## **TETRA Chemicals en bref**

Nous sommes les Spécialises du CC. Plus grand producteur de Chlorure de Calcium au monde, nous offrons à nos clients un niveau inégalé de savoir-faire, de compétence et de support technique. En Europe nos usines sont implantées en Allemagne, en Belgique, en Suède et en Finlande, et notre production est certifiée conforme aux normes ISO 9001 et ISO 14001. Avec nos entrepôts stratégiquement situés aux Pays-Bas, en Espagne, en Suède et en Finlande, nous pouvons répondre rapidement à vos besoins. CC food®, CC tech®, CC farm® et CC road®, sont les marques de nos produits. Dans chaque domaine d'application nous pouvons apporter une réponse adaptée à l'aide d'un produit CC approprié. Nous vous invitons à nous mettre à l'épreuve pour vous fournir le parfait produit CC. Appelez-nous ou contactez-nous via notre site internet sur [www.tetrachemicals.com](http://www.tetrachemicals.com).