



Keep fresh, keep healthy.



**Cloruro Cálcico para
aplicaciones alimentarias.**

Un ingrediente utilizado en muchos alimentos



CC food® es un producto de Cloruro Cálculo de alta calidad diseñado para responder a las exigencias de la industria alimentaria actual.

Estrictos métodos de producción, conformes a APPCC, y continuos análisis químicos de los productos nos permiten ofrecer este grado bien establecido. Además de cumplir el último Food Chemical Codex (FCC) y otras importantes normas internacionales sobre alimentos, es un aditivo alimentario registrado bajo E509.

Nuestros departamentos de ventas y logística están certificados con la norma ISO 22000 a fin de cumplir plenamente con las exigencias del sector. Ello garantiza a nuestros clientes un elevado nivel de confianza y calidad.

Principales motivos para elegir CC food®:

- Cloruro Cálculo de alta calidad
- Ampliamente utilizado en muchos segmentos para el procesamiento de alimentos
- Logística consolidada
- 100% de disponibilidad gracias a las diversas plantas de producción
- Comercializado desde hace más de 30 años
- CC food® es fabricado por TETRA Chemicals, el principal productor de Cloruro Cálculo

¿Qué es CC food®?

CC food® es una sal de Cloruro Cálculo (CaCl_2) de alta calidad. Se ha diseñado para el procesamiento de alimentos y proporciona iones de Ca^{2+} y Cl^- . Es altamente soluble y se puede mezclar con la mayoría de los alimentos líquidos. Gracias a su característico y sencillo proceso de producción, CC food® es muy puro y no contiene elementos extraños que puedan interferir con los procesos de nuestros clientes. Está disponible en forma sólida como escamas blancas, o en forma líquida como solución transparente. Cumple las principales normas alimentarias, como FCC y FAO, y dispone de certificación Kosher.

CC food® está disponible como líquido en concentraciones del 34% o 36% (450 g/litro resp. 485 g/litro) a granel o en contenedores IBC, así como en escamas al 77% en sacos de 25 kg y Big-Bags de 1000 kg.

CC food® para el queso

En el sector de la elaboración de quesos, añadir CC food® aumenta la coagulación de las proteínas de leche y garantiza un proceso de producción más estable y controlado. También contribuye a aumentar el rendimiento de la producción, ya que se pierde menos caseína en el suero y ello reduce el uso total de cuajo, lo cual reduce los costes. CC food® es ampliamente utilizado en este sector y su calidad es bien reconocida.



CC food® para la cerveza

Utilizado en la industria cervecera de todo el mundo, CC food® es empleado tanto por productores de cerveza multinacionales a gran escala como por productores de cerveza locales más pequeños. CC food® se puede utilizar por motivos de sabor, salinidad o para lograr plenitud de paladar. Puede mejorar y mantener el control de la calidad del agua para la elaboración de la cerveza, tiene un efecto acidificante sobre el mosto y también puede contribuir a precipitar las proteínas. En pocas palabras, es una herramienta perfecta para muchos productores de cerveza.

CC food® para el agua potable

Los procesos de tratamiento de agua a menudo requieren el uso de CC food®; por ejemplo, en la nanofiltración. El producto se añade con el fin de aumentar el contenido mineral y proporcionar una fuente controlada de calcio, lo cual tiene un impacto directo en el sabor. Los procesos de floculación tradicionales, así como el agua obtenida por desalinización de agua de mar, también se benefician del uso de CC food®.

CC food® para encurtidos y conservas de frutas y verduras

Utilizando CC food® en el proceso de enlatado se puede prolongar el periodo de validez y

conseguir un mayor grado de firmeza. Ello se aplica en alimentos como las aceitunas, los pepinos, los tomates o las cebollas, entre otros.

Otras aplicaciones

CC food® se utiliza actualmente en una amplia variedad de aplicaciones que también incluyen la producción de tartratos de calcio en destilerías, gelatina y mermelada, enternecimiento de la carne, tofu, reducción del contenido de sodio, producción de alginatos y muchos otros.

Elegir CC food® de TETRA Chemicals

TETRA Chemicals está especializada en la fabricación de Cloruro Cálculo.

Nuestra compañía se dedica a la producción de una amplia variedad de grados de Cloruro Cálculo, y la gama de productos CC food® representa nuestros grados de máxima calidad. Trabajamos directamente tanto con usuarios finales grandes como pequeños, pero también con una red de distribuidores para la entrega de cantidades más pequeñas en todo el mundo.

Nuestro enfoque en la calidad junto con más de 50 años de experiencia nos convierte en un proveedor de confianza. Nuestra capacidad de distribuir desde cuatro ubicaciones distintas de Europa convierte a TETRA Chemicals en una elección segura cuando se precisa la máxima fiabilidad en la logística y la entrega de los productos.



TETRA Chemicals Europe AB
Box 901, 251 09 Helsingborg
SUECIA

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

Visión general de TETRA Chemicals

Somos los especialistas en CC. Como principal productor de Cloruro Cálcico del mundo, ofrecemos a nuestros clientes un nivel incomparable de conocimientos especializados, competencia y apoyo. En Europa, disponemos de plantas en Alemania, Bélgica, Suecia y Finlandia, y nuestra producción está certificada conforme a las normas ISO 9001 e ISO 14001. Con almacenes estratégicamente situados en los Países Bajos, España, Suecia y Finlandia, podemos responder rápidamente a sus necesidades. CC food®, CC tech®, CC farm® y CC road® son las marcas de nuestros productos. Dentro de cada área de especialidad, tenemos grados de CC perfectamente adaptados a cada aplicación. Le invitamos a retornos a encontrar el grado de CC perfecto para usted llamándonos o poniéndose en contacto con nosotros a través de nuestro sitio web: www.tetrachemicals.com.