



Calciumsulfat-Dihydrat in Lebensmittelqualität, E516

Luxolan LM eignet sich speziell zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie.

Vorteile

- rieselfähig, gut mischbar
- carbonatfrei
- hautverträglich
- lichtecht
- ungiftig

Kenndaten

Aussehen	weißes Pulver
CaSO ₄ x 2 H ₂ O	über 99 %
Kristallwasser	19 – 23 %
Weißgrad	über 94 %
Gelbstich	unter 3 %
Schüttgewicht	ca. 800 g/l

Durchschnittliche Korngröße

D50	ca. 40 µm
D90	ca. 120 µm

Chemische Reinheit

Fluor	max. 30 ppm
Selen	max. 30 ppm
Arsen	max. 3 ppm
Blei	max. 2 ppm
Quecksilber	max. 1 ppm

Verpackung

Papiersäcke mit Folieneinlage	25 kg
-------------------------------	-------

Lagerbeständigkeit

Mindestens 2 Jahre in gut verschlossener, feuchtedichter Originalverpackung.

Vorstehende Angaben erfolgen nach bestem Wissen und sorgfältiger Prüfung. Wir gewährleisten einwandfreie Qualität unserer Produkte, haften jedoch nicht für Weiterverarbeitungsergebnisse, die in der Regel außerhalb unseres Einflussbereiches entstehen.