

Ficha técnica

MICRO TALCOLVA

Talco natural lamelar, físicamente estable y químicamente inerte.

Ha sido específicamente desarrollado como coadyuvante de extracción de aceite de oliva virgen, permitido y en conformidad con el Real Decreto 640/2015 de 10 de julio 2015.

Cumplimiento de Aditivo Alimentario: Regulación Europea 1129/2011/EC: El Talco está registrado para el uso como aditivo alimentario con el número E553b (Annex II).

Regulación Europea 231/2012/EC: Cumple con los criterios de pureza requeridos para ser usado como aditivo alimentario.

PROPIEDADES TÍPICAS

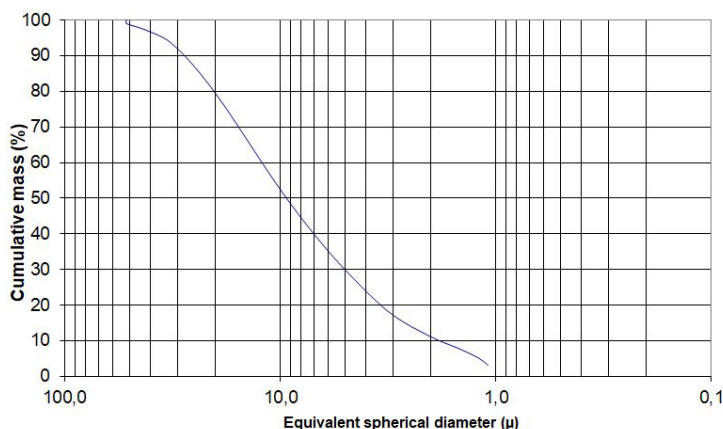
B.E.T (ISO 9277)	9 m ² /g
Densidad real (ISO 12154)	2,8 g/cm ³
Densidad comprimida (ISO 787/11)	0,7 g/cm ³
Densidad aparente no comprimida (EN 1097/3)	0,5 g/cm ³
Dureza (Escala de Mohs)	1
pH (ISO 787/9)	9
Contenido en humedad a 105°C (ISO 787/2)	≤ 0,5 %
Residuo en tamiz R40	≤ 2 %

ANÁLISIS QUÍMICO (FLUORESCENCIA DE RAYOS-X)

SiO ₂	48,3 %
MgO	31,5 %
Al ₂ O ₃	7,7 %
Fe ₂ O ₃	1,4 %
CaO	1,1 %

ANÁLISIS GRANULOMÉTRICO CON SEDIGRAPH

Anàlisis con sedimentación, ley Stock (ISO13317-3)
Diámetro medio, d₅₀ : 9,39 µm



Nota: Aunque los datos enumerados son típicos, no son especificaciones de producción. El proveedor proporciona los datos de buena fe, sin embargo, no ofrece garantía o representación de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información proporcionada o el producto descrito, incluida cualquier garantía de idoneidad para un propósito particular. El comprador debe asegurarse de que los productos sean aptos para el uso previsto.