



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: Milano - Via della Moscova, 10
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

ALFATEX 103

4955

FILTRAZIONE

Adyuvante para la filtración estrecha

Ficha Técnica

Revision 19.10

Date 20/11/2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo	polvo
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Permeabilidad (Darcies)	DC 3.14	0.05 - 0.2	0.1 - 0.2
Permeabilidad (Dal Cin)	DC 3.01	25 - 50	30 - 40
Densidad del panel mojado	DC 3.08	min 280	280 - 300
Humedad	DC 1.06	Max 3%	1 - 2 %
Pérdida de calcinación	DC 1.07	25 - 33 %	28 - 32 %
Metales pesados totales	Espectrofotometría A.A.	Max traces	compatible
pH suspensión 5%	DC 1.05	6 - 8	6 - 8
Dispersabilidad	DC 1.04	excelente	excelente
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico (Anexo VIIIbis Reg. CE 889/2008) Producto adecuado para el contacto con alimentos
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Productos de origen animal	No contiene productos de. II del Reglamento de la UE 1169/2011
Certificación kosher	ausentes
Otras declaraciones	No disponible
	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 20 kg (cod. 4955)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.