

## Kaliumchlorid 99.3% KCl FOOD

### Durchschnittsanalyse

Kaliumchlorid	KCl (in der TS)	99.7 %
Natrium	Na	800 ppm
Erdalkalimetalle als Ca		250 ppm
Arsen	As	< 0.02 ppm
Schwermetalle als Blei	Pb	< 5 ppm
Sulfate	SO <sub>4</sub>	600 ppm
Brom	Br	350 ppm
Jod	J	< 10 ppm
Feuchte (2h, 105 °C)		0.1 %
Acidität resp. Alkalinität		Abhängig <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Abhängig von der Testmethode (FCC, FAO, WHO)

### Garantierter Gehalt

Reinheit und Eigenschaften entsprechen den Bestimmungen der FCC, FAO, WHO

### Granulometrie

0.8 / 0 mm, hauptsächlich unter 0.4mm. Auf Wunsch Granulometrie nach den Bestimmungen von ASTM oder DIN.

### Physikalische Eigenschaften

Farbe	weiss
Schüttdichte	1'000 kg/m <sup>3</sup>
Schüttdichte gerüttelt	1'100 kg/m <sup>3</sup>
Schüttwinkel	34 °C
Schmelzpunkt	771 °C
Dichte	1'980 kg/m <sup>3</sup>
Wasserlöslichkeit (bei 20 °C)	342 g/kg H <sub>2</sub> O (resp. 25.5% Gew. %)
Dichte	1'987 kg/m <sup>3</sup>
Molare Masse:	74.55 g/mol

### Besondere Hinweise

Normalerweise ist Kaliumchlorid kein hygroskopisches Salz jedoch kann es unter feuchten Bedingungen gleichwohl Wasser aufnehmen. Da dieses Produkt hohen Reinheitsanforderungen entsprechen muss, wird es nicht mit Antitackmittel behandelt. Je nach Lagerzeit und Lagerbedingungen, können Verhärtungen vorkommen. Eine trockene Lagerung vermindert die Tendenz zum Verklumpen.

### Verpackung

25kg, 50kg und Big-Bags oder in Fibertrommeln

### BTN

310420900

### **Verwendung**

- Zur Herstellung von Diätsalzen, Babynahrung, als Natriumersatz
- Zum Finish von Carrageenan und anderen Lebensmittel und Lebensmittelzusätzen
- Zur Herstellung anderer Produkte auf Kaliumbasis für die menschlich Ernährung

### **Hersteller**

K+S