

MICROTALCO NATURAL

Calidad Alimentaria Especial Almazaras
Agente Coadyuvante para la extracción de Aceite de Oliva
Registro Sanitario nº31.0001978/SE

PRODUCTO: MICROTALCO

Forma natural de Silicato de Magnesio Hidratado, talco natural en su estado puro. Producto fabricado a partir de Talco laminar extra blanco, física y químicamente inerte, ausente de minerales tipo asbestos del grupo de los anfíboles y serpentina.

Fórmula química:	Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀) (OH) ₂
Color / descripción:	Polvo extra-blanco, ligero y grasiento al contacto.
Nº de CE aditivo alimentario:	E 553b TALCO
EINECS:	238-877-9
Peso molecular:	379.22

- **CALIDAD:**

Microtalco es fabricado con el mejor mineral, seleccionado y potenciado mediante molturación y micronización.

Fabricado en empresa que tiene implantado un sistema de Autocontrol que se basa en la aplicación de la metodología APPCC, tal como establece el Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, cuya aplicación garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos en cada fase alimentaria.

Cada partida se expide con su certificado de calidad.

El empleo de Microtalco natural está estadísticamente comprobado en el sector de la elaboración de aceites de oliva virgen por su interés y mejora en el tratamiento de pastas emulsionadas. Varios estudios tanto internos como externos así lo reconocen y avalan.

Nuestro producto, que se comercializa como coadyuvante tecnológico autorizado para el aceite de oliva:

- Cumple con el Reglamento CE 1513/2001 en lo que respecta a la estrategia de la calidad para el aceite de oliva.
- Cumple con la Directiva Europea 2008/84/CE de la comisión 27/08/08 que sustituye en lo que afecta al coadyuvante talco a la Directiva 2001/30/CE para los talcos de calidad alimentaria, por el cual se fijan los criterios específicos de pureza.

- **APLICACIONES:**

Por sus propiedades de **alta pureza** se utiliza muy especialmente en las Industrias Almazaras, permite mejorar el proceso de extracción en las **pastas difíciles** aumentando el rendimiento industrial. No altera en ningún momento las características organolépticas al ser un producto mineral inerte.

El Talco es el único coadyuvante tecnológico autorizado y permitido en el proceso de obtención del aceite de oliva virgen, ya que es un producto que no tiene actividad biológica, bioquímica ó química.

DOSIFICACIÓN:

Se recomienda entre un 0.2 hasta un 1%. Esta dosis difiere sensiblemente según las características de las pastas. Es muy importante hacer un buen uso del Microtalco y ajustar la medida en cada momento. No se recomiendan dosis superiores al 2%, pues cantidades muy elevadas producen el efecto contrario al perseguido (pérdidas de rendimiento).

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA COMERCIAL

TALCOIL

IDENTIFICACIÓN: Silicato de Magnesio Hidratado
ORIGEN: Roca de talco blanco de estructura laminar
FÓRMULA QUÍMICA: Mg₃ (Si₄O₁₀) (H₂O)
Nº CAS: 14807-96-6
Nº EINECS: 238-877-9

NOMBRE COMERCIAL: TALCOIL
PRODUCTO: Talco Natural
PUREZA: 98,15 / 99,60%
ADITIVO ALIMENTARIO: E 553 (b) antiapelmazante
Nº REGISTRO SANITARIO: 31.0001978/SE

ESPECIFICACIONES: (Para su uso como Coadyuvante Tecnológico en Almazaras según Orden de 13 Enero de 1986)

PARÁMETRO (<i>Método de ensayo</i>)	Unidades	Resultado	Límites
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÁCIDO (en SO ₄) (UNE-EN 12904)	%	0.1	<2.5
HUMEDAD (<i>Desecación a 105°C</i>)	% mg/kg	<0.1	<0.5
ARSÉNICO (<i>Espectroscopía de absorción atómica (Cámara grafito)</i>)	% mg/kg	<0.20	<3
FLUORURO (PE-05-SC (<i>Selectivo de iones</i>)))	%	<0.0001	<0.002
PLOMO (<i>Espectroscopía de absorción atómica (Cámara grafito)</i>)	%	0.37	<10
ALCALINIDAD (en NaOH) (<i>Valoración</i>)	%	0.04	<1
SOLUBILIDAD EN AGUA (<i>Gravimetría</i>)	%	0.04	<0.2
CENIZAS (<i>Calcinación a 550°C</i>)	g/ml	95.1	>94
METALES PESADOS (<i>Espectroscopía de absorción atómica</i>)		<0.0001	<0.004
DENSIDAD RELATIVA 20/20 (<i>Picnómetro</i>)		0.4128	
ASBESTOS		Exento	Exento

DATOS QUÍMICOS:

RESULTADO

Sílice (% SiO ₂ p/p)	63,04
Magnesia (% MgO p/p)	33,60
Alúmina (% Al ₂ O ₃ p/p)	0,06
Calcio (% Ca p/p)	0,12
Oxido de Manganeso (% MnO)	0,00
Oxido de Sodio (% Na ₂ O)	0,01
Oxido de Potasio (% K ₂ O)	0,00
Oxido de Fósforo (% P ₂ O ₅)	0,01
Oxido de Titanio (% TiO ₂)	No detectado
Hierro (mg/kg Fe)	ND/L. Detec.1 (Ausencia)
pH (Suspensión acuosa al 10%)	9,02

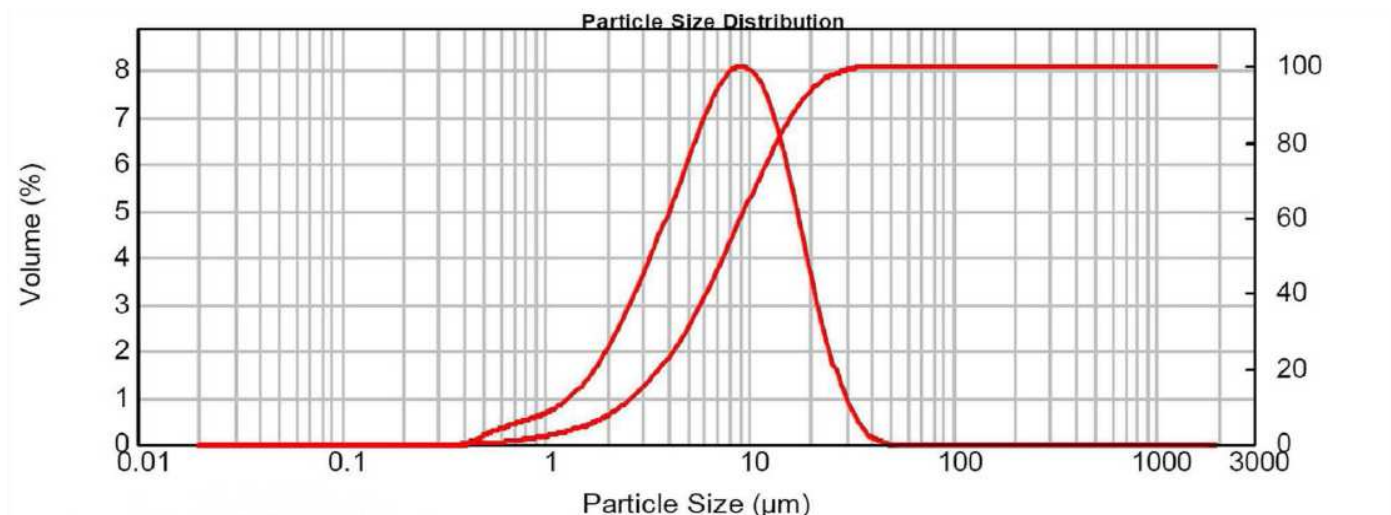
DATOS MINERALÓGICOS:

RESULTADO

TALCO	>97 %
MAGNESITA	Componente Minoritario
CLORITA	Componente Minoritario
DOLOMITA	Componente Minoritario

Los Datos reflejados en esta Ficha Técnica representan valores medios estadísticos, y no deben ser considerados como garantía contractual.

DATOS FÍSICOS:		RESULTADO:
Densidad Aparente sin compactar (g/cm ³ Hg)		0,40
Densidad Aparente compactada (g/cm ³ Hg)		2,50
Densidad Real (g/cm ³ Hg)		2,70
GRANULOMETRÍA:		MÉTODO:
<ul style="list-style-type: none"> d (0.1): 2,399 μm d (0.5): 7,674 μm d (0.9): 17.891 μm 		Malvern-Mastersizer



FORMAS DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:
<ul style="list-style-type: none"> En bolsas de papel con dos hojas y válvula auto-cierre. Cada palets está compuesto por 50 sacos de 20kg/unidad, que hacen un peso total de 1.000 kg/palets. Se añade una etiqueta adhesiva indicando el nombre del fabricante, nombre del producto, n° de envases que contiene el palets, n° de lote, peso total del palets, fecha de fabricación y operario responsable de la confección. Finalmente se retractila el palets con film transparente. La garantía de peso será el comprobante de báscula. A granel en cisternas para la descarga neumática.
DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:
<p>Dosis Recomendada: Entre 2 y 10 Kg. por Tonelada de Aceitunas. El dosificador habrá de ajustarse a una densidad de 0,45. La adición continua en la batidora de talco micronizado con un tamaño de partícula inferior a 40um, se realiza en dosis que pueden oscilar entre un 0,2% a un 1% del peso de las aceitunas molturadas, y varía en función del grado de dificultad que presente la pasta.</p>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:

Debido a su alto grado de estabilidad y pureza, el microtalco natural no precisa de fecha de caducidad o consumo preferente. Su almacenamiento en sitio seco y aislado evita que se endurezca o tome olores ajenos.

BENEFICIOS QUE SE OBTIENEN CON LA ADICIÓN DE TALCOIL EN EL TRATAMIENTO DE PASTAS DIFÍCILES:

- Aumenta el rendimiento de extracción en el momento de la molturación de las aceitunas.
- Mejora considerablemente la estructura física de la pasta, incrementando la extracción del aceite en frío.
- El batido y la centrifugación se realizan con mayor eficacia.
- Clarificación del aceite a la salida del decantador centrífugo.
- Produce Aceite con menor acidez.
- Aumenta la producción de Aceite de Oliva Virgen.
- Descienden los niveles de grasa en los subproductos.