

SPECIFICA TECNICA

Prodotto CARBONE VEGETALE FCC

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf Lim. Sup.	u.m.
* Densità		c.a. 510	Kg/m3
Umidità		<=5,00	%
Ceneri		<=5,00	%
Assorbimento Iodio		ca. 1000 mg/g	
Diametro medio			
- <100		95,0 - 100,0	%
- <200		80,0 - 95,0	%
- <325		65,0 - 85,0	%
* pH		ca. 9	
Arsenico		<=0,14	ppm
Cadmio		<=1,0	ppm
Mercurio		<=0,10	ppm
Piombo		<=3	ppm
Revisione Capitolato		1	
Data Approvazione		25/01/2013	



SPECIFICA TECNICA

Prodotto CARBONE VEGETALE FCC

Carbone attivo in polvere, microporoso, particolarmente indicato per bevande e prodotti alimentari.

Caratteristiche:

- microporosità
- elevata capacità di assorbimento
- basso contenuto di ceneri

Vantaggi:

- forte affinità con gli odori
- durata elevata dei cicli
- nessun rilascio di precursori dei colori

Il prodotto Carbone attivo:

- ha origini vegetali e non è prodotto da organismi geneticamente modificati (OGM free)
- non contiene allergeni e risponde ai requisiti della normativa americana FCC (Food Chemical Codex) e ai requisiti della normativa europea EN 12903 è da considerarsi un prodotto Food Grade
- in alcuna fase del processo di produzione subisce irraggiamento, non è quindi un prodotto irradiato.
- non contiene né lattice né solventi residui
- rispetta i requisiti del Reg. (CE) n. 629/2008 per il contenuto di metalli pesanti nei prodotti alimentari:
- As < 0.1 ppm - Cd < 1 ppm - Hg < 0.1 ppm - Pb < 3 ppm
- Rispetta i livelli di PHA (Idrocarburi Aromatici Policiclici) previsti dalla EN 12903:
- Banzo(a)pirene < 0.002 ppm - Benzo(b)fluorantene < 0.002 ppm - Benzo(ghi)perilene < 0.01 ppm - Benzo (k)fluorantene < 0.002 ppm - Fluorantene < 0.005 ppm - Indeno(1,2,3 cd)pirene < 0.01 ppm

MAIN ALLERGENS DIRECT PRESENCE AS CARRIER (*)

(YES/NO) QUANTITY (ppm)



SPECIFICA TECNICA

Prodotto CARBONE VEGETALE FCC

Soya and derived products (including lecithin)	NO
Gluten (specify quantity) of following origin	NO
wheat	NO
" Rye	NO
" Barley	NO
" Rustic wheat	NO
" Oat	NO
" Hydrid species and derived products from gluten	NO
Milk	NO
Dairy products including lactose (specify quantity)	NO
Sesame seed and derived products (including oil)	NO
Lupin (lat. Lupinus) and derived products	NO
Celery and derived products	NO
Mustard and derived products	NO

^{*} Indicare se vengono utilizzati mezzi di cultura per crescere probiotici con soia, lattosio, proteine del latte o altri allergeni

Processo di produzione:

La materia prima di origine per la produzione dei carboni attivi sono i gusci della noce di cocco. In molti Paesi asiatici in 3 periodi dell'anno vengono raccolte le noci di cocco per la produzione dell'olio di copra dal quale si estrae l'olio e il burro di cocco.

I gusci restanti da tale lavorazione vengono utilizzati per produrre il carbone (processo di carbonizzazione) La carbonizzazione avviene a 500-600°C per 5-6 ore.

Il processo di attivazione avviene in Francia dove il carbone da noce di cocco viene introdotto in un forno di attivazione rotatorio per circa 70 ore ad una temperatura di 1000°C.

Il CARBONE VEGETALE FCC è un prodotto 100% vegetale (noce di cocco) che viene attivato fisicamente, cioè con vapore acqueo. (attivazione fisica)

Durante il processo di attivazione il carbone si decompone dando origine alla formazione di elevata superficie specifica e numerosi pori in grado, grazie alle forze di Van der Waals, di trattenere e adsorbire i gas intestinali ed i colibatteri.

Alla fine del processo di attivazione, il carbone attivo viene setacciato per selezionare le dimensioni richieste. Il CARBONE VEGETALE FCC è un carbone attivo in polvere (PAC- Powder Activated Carbon) con diametro mediano 15-35 μ m.

Il CARBONE VEGETALE FCC è consigliato grazie alle proprietà adsorbenti per risolvere in modo naturale fastidiosi problemi di meteorismo e gonfiore addominale.

Powdered activated carbon, microporous, particularly suitable for drinks and food.