



DOSIER TALCO LR 1T 35

FICHA TÉCNICA

CASA ARTURO S.L

Oficinas: A-312 k.m 79.5. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280 Teléfono: 635648522 – 655923428.

E-mail: casaarturo@laveguilla.es **Factoría:** Pol. Ind. El Cornicabral. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280

Porque el uso del Talco Natural como coadyuvante para la extracción de aceite de oliva virgen extra, porque en ocasiones, las masas presentan complicaciones (las llamadas pastas difíciles) suelen ser reconocidas por presentarse como una masa muy fluida y poco consistente que durante el batido no permite una separación clara del aceite suelto y no se aprecia un cambio de color de la pasta.

Lo que ocurre en estos casos en los que se presenta este tipo de pastas, es que el aceite presente en la pasta oleosa no es totalmente libre para salir de ella: está retenido en células que no se han roto del todo, se encuentra atrapado en los tejidos o ha emulsionado en la fase acuosa de la mezcla. Con esto último lo que se quiere decir es que el aceite ha quedado atrapado en una “disolución” con el agua. Eso se llama emulsión, se forma una especie de espuma. **Ese aceite atrapado causa un empeoramiento de los rendimientos de extracción pues será aceite que no obtendremos.**

**BENEFICIOS DEL USO DEL
TALCO NATURAL LR 1T 35**





CERTIFICAMOS que el producto que suministramos **TALCO LR-1T 35** cumple las normativas y parámetros que indica la actual legislación la cual esta regida por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y por ello es apto para el ramo alimentario, cómo Aditivo Alimentario **E553b** Agente Coadyuvante para la extracción de Aceite de Oliva Virgen Extra.

• **CALIDAD:**

Micro-talco fabricado con el mejor mineral, seleccionado y potenciado mediante molturación y micronización.

Fabricado en una 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 Micro-talco 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** se comercializa como coadyuvante tecnológico autorizado para el aceite de oliva virgen extra.

- Fórmula química: $Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2$
- Color / descripción: Polvo extra-blanco (blanco-óptico) ligero y grasiento al contacto.
- Nº de CE aditivo alimentario: E 553b TALCO
- EINECS: 238-877-9
- Peso molecular: 379.22
- 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.

• **NORMATIVA:**

- Cumple con el Real Decreto 640/2015 de 10 de julio, por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
- 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.
- REGLAMENTO (UE) No 231/2012 DE LA COMISIÓN de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

• **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.

CASA ARTURO S.L

Oficinas: A-312 k.m 79.5. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280

Teléfono: 655923428-635648522. E-mail: casaarturo@lavequilla.es

Factoría: Pol. Ind. El Cornicabral. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280

Revisión Ficha Técnica Enero 2020

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 **1kg - 3kg por cada 1000kg** de pasta. En función de las humedades de la pasta y del tipo de maquinaria de extracción utilizada. Es muy importante hacer un buen uso del talco y ajustar la medida en cada momento. Cantidades muy elevadas producen el efecto contrario al perseguido (pérdidas de rendimiento)

Así mismo, certificamos que al tratarse de un producto natural sin contenidos de aditivos químicos está autorizado para la obtención de aceite de oliva virgen extra y sus derivados, como coadyuvantes tecnológicos de acción física, por lo que nos concedieron el Registro Sanitario de Productos Alimentarios nº **31-002995/J** en el Registro General, después de realizada la correspondiente desinfección y desratización.

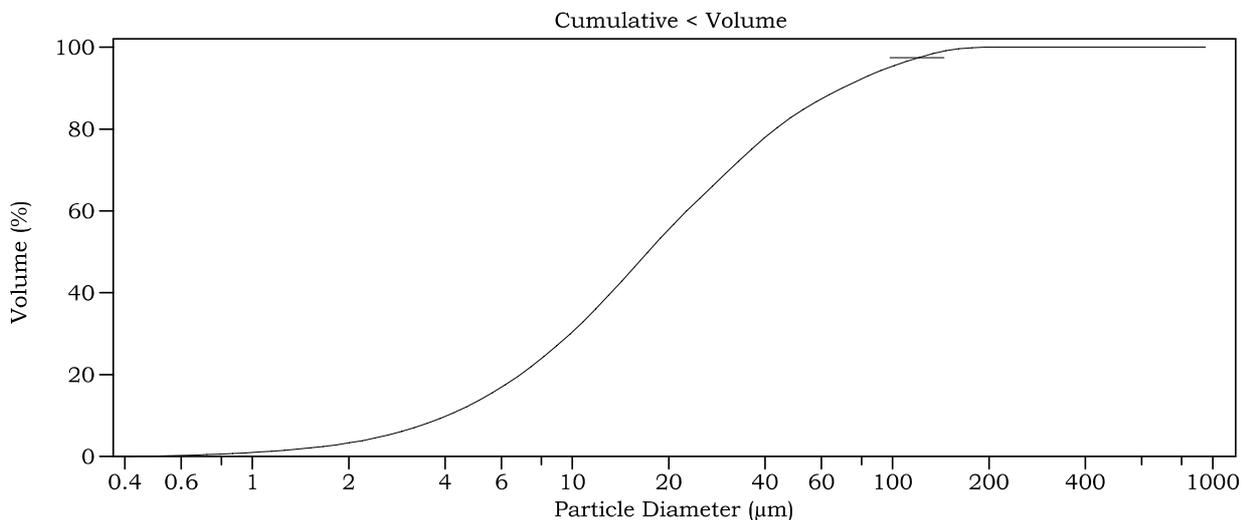
PARÁMETRO (Método de ensayo)	UNIDADES	RESULTADO	LÍMITES
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÁCIDO (en SO4) (UNE-EN 12904)	%	0,8	<2.5
HUMEDAD (Desecación a 105°C)	g/100g	<0.12	<0.5
ARSÉNICO (Espectroscopia de absorción atómica (Cámara grafito))	g/100g	<0.20	<1
FLUORURO (PE-05-SC (Selectivo de iones)	%	<0.0001	<0.002
PLOMO (Espectroscopia de absorción atómica (Cámara grafito)	%	0.05	<5
ALCALINIDAD (en NaOH) (Valoración)	%	0.02	<1
SOLUBILIDAD EN AGUA (Gravimetría)	%	0.04	<0.2
PÉRDIDA POR CALCINACIÓN (800 °C)	g/100g	2,5	6
METALES PESADOS (Espectroscopia de absorción atómica)	g/100g	<0.0001	<0.004
DIFRACCIÓN POR RAYOS X		CORRECTO	
MERCURIO	g/100g	0,01	<1
CADMIO	g/100g	0,01	<1
HIERRO SOLUBLE EN ÁCIDO		CORRECTO	
DENSIDAD RELATIVA 20/20 (Picnómetro)		0.4818	
ASBESTOS		Exento	Exento

DATOS QUIMICOS	RESULTADOS
Sílice (% SiO2 p/p)	61,9
Magnesia (% MgO p/p)	30,3
Alúmina (%Al2O3 p/p)	0,02
Calcio (% Ca p/p)	0,10
Óxido de Manganeso (% MnO)	0
Óxido de Sodio (% Na2O)	0,01
Óxido de Potasio (% K2O)	0
Óxido de Fósforo (% P2O5)	0,01
Óxido de Titanio (% TiO2)	No detectado
Hierro (mg/kg Fe)	ND/L. Detec.1 (Ausencia)
pH (Suspensión acuosa al 10%)	8,98

DATOS MINERALÓGICOS	COMPOSICIÓN
TALCO	>97 %
MAGNESITA	Componente Minoritario
CLORITA	Componente Minoritario
DOLOMITA	Componente Minoritario
Contenido en carbonatos	Máximo 3.00 %

DATOS FÍSICOS:	RESULTADO:
Densidad Aparente sin compactar (g/cm ³ Hg)	0.52-0.54gr/cm ³
Densidad Aparente compactada (g/cm ³ Hg)	2.85 gr/cm ³
Densidad Real (g/cm ³ Hg)	3.05 gr/cm ³

Curva de Granulometría.



GRANULOMETRIA
d (0.1): 4
d (0.5): 17
d (0.9): 69

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

CASA ARTURO S.L

Oficinas: A-312 k.m 79.5. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280

Teléfono: 655923428-635648522. E-mail: casaarturo@lavequilla.es

Factoría: Pol. Ind. El Cornicabral. Beas de Segura. Jaén. C.P. 23280

Revisión Ficha Técnica Enero 2020