

**1. Zastosowanie**

Przemysł garbarski

Garbnik do zagarbowania i garbowania skór,
wyprawy chromowej i chromowo – kombinowanej**2. Własności fizykochemiczne**

Postać i barwa :

Drobnokrystaliczna jednorodna substancja o barwie ciemnozielonej,
rozpuszczalna w wodzie, posiada własności higroskopijne.**3. Wymagania jakościowe**

Wymagania	Parametry gwarantowane	Metoda analityczna
Związków chromu trójwartościowego w przel. na Cr ₂ O ₃ , %(m/m)	23 ÷ 26	jodometryczna wg PA/LJ/23
Zasadowość, %(m/m)	33 ± 2	metoda Stiasnego wg PA/LJ/23
Rozpuszczalność w wodzie, %(m/m)	min. 95	wagowa wg PA/LJ/23
Związków żelaza w przel. na Fe, mg/kg	max. 200	emisyjna spektrometria atomowa ICP wg PA/LJ/44
Obecność związków Cr ⁶⁺	nieobecne	kolorymetryczna wg PA/LJ/23

4. Pakowanie

Chromal pakowany jest do worków polietylenowych lub papierowych w ilości po 25 kg. Standardowo worki umieszcza się na paletach.

5. Transport

Chromal należy przewozić krytymi środkami transportu drogowego, kolejowego lub morskiego, w warunkach zabezpieczających jakość produktu oraz bezpieczeństwo transportu zgodnie z obowiązującymi przepisami transportowymi. Chromal nie jest substancją niebezpieczną w rozumieniu przepisów RID i ADR.

6. Magazynowanie

Chromal należy przechowywać w suchych i przewiewnych pomieszczeniach zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu, w szczelnych opakowaniach, składowanych w warunkach zabezpieczających jakość produktu oraz chroniących przed bezpośrednim działaniem słońca i zawilgoceniem. Chromal posiada własności higroskopijne.

7. Certyfikaty

Produkcja i sprzedaż wyrobu objęta jest :

- **Systemem Zarządzania Jakością**, certyfikowanym na zgodność z normą PN-EN ISO 9001,
- **Systemem Zarządzania Środowiskowego**, certyfikowanym na zgodność z normą PN-EN ISO 14001.

8. Termin trwałości

24 miesiące od daty produkcji.

“Alwernia” S.A.

ul. Karola Olszewskiego 25, 32-566 Alwernia
 tel. (+48 12) 258 91 00; fax (+48 12) 283 21 88
 e-mail: marketing@alwernia.com.pl
www.alwernia.com.pl
 Nr rejestrowy BDO: 000022133

“Alwernia” S.A.

Posiada Certyfikowane Systemy Zarządzania:
 Jakością, Środowiskowego,
 Bezpieczeństwem Żywności

