

FICHE TECHNIQUE

41010504 OX. C. P-316 AMARILLO YEMA POLVO

07/11/2025 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description	Pigment inorganique. Pig. encapsulé. Cd(S,Se) dans ZrSiO4. Température d'utilisation maximale 1250°C
Application	Cette série de pigments purs peut être utilisée aussi bien pour la coloration des émaux que pour la décoration sous ou sur les émaux. Dans le premier cas, l'intensité de la couleur dépend des composants de l'émail, du cycle et de la température de cuisson. Dans le second cas, les colorants doivent être mélangés avec un fondant : au Plomb Decor-Flux-5 ou Fondant n° 50, et sans Plomb Fondant 20 ou Émail F-15. Les pourcentages d'addition varient entre 30 et 60%.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

Les oxydes métalliques avec des concentrations inférieures à 0,05 % n'ont pas été déterminés.

Li ₂ O	ZnO	Cr ₂ O ₃	CaF ₂	Cd(S,Se) en ZrSiO4 80-100
Na ₂ O	MnO	B ₂ O ₃	Bi ₂ O ₃	
K ₂ O	CdO	V ₂ O ₅	P ₂ O ₅	
MgO	CoO	MnO ₂	BeO	
CaO	NiO	SiO ₂	CeO ₂	
SrO	Al ₂ O ₃	TiO ₂	CuO	
BaO	Fe ₂ O ₃	ZrO ₂	Pr ₂ O ₃	
PbO	Sb ₂ O ₃	SnO ₂		

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Orange-Jaune
Couleur (cuit)	Poudre jaune

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 64.45	a: 29.45	b: 57.31
----------	----------	----------

5. DILATOMÉTRIE

* Données obtenues avec un dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L 10⁻⁷ C⁻¹

(25-300)C°	(50-300)C°	(300-500)C°	(500-600)C°	T ^a Transformation	T ^a Ramollissement	Point de fusion
				C°	C°	> 1000 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
------	------	------	------	-------	------

7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINES A UN USAGE CULINAIRE

Contient Pigment encapsulé de Cadmium. Pour certifier la fabrication d'objets culinaires, il faudra faire analyser la solubilité de cadmium des pièces finies dans un laboratoire accrédité.

Remarques : n.a (sans objet), n.d (aucune information disponible), p.n (tests négatifs)



C/ Aviación 44, 46940 Manises, Valencia - España
+34961545588
admon@prodesco.es
www.prodesco.es

Les données fournies ont été obtenues dans les conditions spécifiques du processus de contrôle de qualité de PRODESCO S.L. et sont à titre informatif uniquement, sans supposer aucune relation contractuelle.