

Specifica del prodotto

Sel des Alpes® Sale da cucina senza additivi Codice n. 2254

Caratteristiche:	Cloruro di sodio essiccato finemente cristallino, conforme ai requisiti della Legge federale sulle derrate alimentari e del Codex Alimentarius. Questo sale non contiene composti di iodio o fluoro, né antiagglomeranti. Questo sale non è stabilizzato e tende a formare grumi.				
	Questo sale è conforme alle direttive di diritto privato di Bio Suisse, Demeter e Naturland ed è quindi particolarmente indicato per la preparazione di prodotti biologici.				
Impiego:	Per applicazioni senza additivi e minerali.				
Analisi sensoriale:	Aspetto	bianco, cristallino			
	Odore	inodore			
Composizione: (sostanza secca)	Cloruro di sodio	NaCl	min.	99.8	%
	Solfato	SO ₄ ²⁻	max.	0.2	%
	Percentuale insolubile in acqua		max.	0.01	%
	Calcio	Ca ²⁺	max.	80	mg/kg
	Magnesio	Mg ²⁺	max.	10	mg/kg
Umidità:	Perdita di massa a 110 °C		max.	0.2	%
Proprietà fisiche:	Densità apparente			1.3	t/m ³
	Granulometria			0.1 – 1.0	mm
	Granulometria media			0.5 – 0.6	mm
Conservazione:	Il sale deve essere conservato in un luogo asciutto e in ambienti chiusi, al riparo dal gelo e senza formazione di condensa.				
	Temperatura di stoccaggio			> 5	°C
	Umidità relativa dell'aria			< 70	%
Riferimenti normativi:	Il sale è conforme ai seguenti requisiti normativi:				
	<ul style="list-style-type: none"> • FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Regolamento (UE) 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti • Legislazione svizzera sulle derrate alimentari (ODOV, OCont, OAdd) 				
Allergeni:	<ul style="list-style-type: none"> • Non sono contenute componenti allergeniche secondo il regolamento (UE) 1169/2011 o OID 				
OGM:	<ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto non è realizzato con procedimenti di ingegneria genetica e non contiene microrganismi geneticamente modificati né ingredienti soggetti a obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 o OderrGM in vigore 				
Radiazioni ionizzanti:	Nel corso della produzione il sale non viene trattato con radiazioni ionizzanti (nemmeno con rilevamento a raggi X).				
BSE / TSE:	Per la produzione e la manipolazione di questo prodotto non vengono utilizzate componenti di origine animale.				
Procedura di stoccaggio:	Il sale si indurisce durante la conservazione, motivo per cui per l'ulteriore utilizzo è generalmente necessario effettuare un trattamento meccanico. Tuttavia, ciò non influisce in alcun modo sulla composizione del prodotto.				
Imballaggio:	Sacchi di polietilene da 25 kg.				
Unità di consegna:	Consegna su europallet da 900 kg avvolti in pellicola PE.				
Durata di conservazione:	Il sale è chimicamente stabile ed è consumabile illimitatamente.				
Domande:	Schweizer Salinen AG	Casella postale CH-4133 Pratteln			
	Tel. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			