

Specifica del prodotto

Sel des Alpes® Sale da cucina (setacciato 0.3 mm) Codice n. 2257

Caratteristiche:	Cloruro di sodio essiccato a grana fine, conforme ai requisiti della Legge svizzera sulle derrate alimentari e del Codex Alimentarius. La percentuale di grana grossa > 0,6 mm è stata separata mediante setacciatura. L'aggiunta di un agente antiagglomerante idrosolubile impedisce al sale di aggregarsi.			
Impiego:	Per la produzione di alimenti e prodotti a base di carne per i quali è richiesta una grana fine. Tuttavia, il sale è particolarmente indicato anche per la preparazione di miscele di sale, come sali con spezie, condimenti in polvere o come supporti dell'aroma, ma anche per prodotti tecnici.			
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
	Antiagglomerante E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6 mg/kg
Umidità:	Perdita di massa a 110 °C		max.	0.2 %
Proprietà fisiche:	Densità apparente			1.3 t/m ³
	Granulometria			0.05 – 1.6 mm
	Granulometria media	ca.		0.3 – 0.35 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:	Grazie all'aggiunta di un antiagglomerante idrosolubile, il sale rimane scorrevole durante lo stoccaggio.			
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		