

Specifica del prodotto

Sel des Alpes® Sale da cucina (iodato e fluorato) Codice n. 2270

Caratteristiche:	Sale da cucina essiccato a grana fine (cloruro di sodio) al quale sono aggiunti ioduro di potassio (oligoelemento vitale per la sintesi degli ormoni tiroidei) e fluoruro per la profilassi della carie dentaria. L'aggiunta di un antiagglomerante idrosolubile impedisce al sale di aggregarsi. Il prodotto è scorrevole ed è facile da dosare.				
Impiego:	Come sale da cucina nelle case e nella gastronomia.				
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
	Ioduro (come Cl)	I ⁻		25	mg/kg
	Fluoruro	F ⁻		250	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			0.1 – 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, OAVM)				
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:	Scatola pieghevole di cartone da 700 g in scatole di raccolta da 7 kg.				
Unità di consegna:	Consegna su europallet da 733 kg avvolti in pellicola PE.				
Durata di conservazione:	Il sale è chimicamente stabile ed è consumabile illimitatamente.				
Domande:	Schweizer Salinen AG Tel. : + 41 (0)61 825 51 51	Casella postale CH-4133 Pratteln verkauf@saline.ch			