

## Specifica del prodotto

### Sel des Alpes® Sale da cucina (iodato e fluorato) Codice n. 2273

<b>Caratteristiche:</b>	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.				
<b>Impiego:</b>	Come sale da cucina nelle case e nella gastronomia.				
<b>Analisi sensoriale:</b>	Aspetto	bianco, cristallino			
	Odore	inodore			
<b>Composizione: (sostanza secca)</b>	Cloruro di sodio	NaCl	min.	99.8	%
	Solfato	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0.2	%
	Percentuale insolubile in acqua		max.	0.01	%
	Calcio	Ca <sup>2+</sup>	max.	80	mg/kg
	Magnesio	Mg <sup>2+</sup>	max.	10	mg/kg
	Ioduro (come Cl)	I <sup>-</sup>		25	mg/kg
	Fluoruro	F <sup>-</sup>		250	mg/kg
	Antiagglomerante E 536	[Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	6	mg/kg
<b>Umidità:</b>	Perdita di massa a 110 °C		max.	0.2	%
<b>Proprietà fisiche:</b>	Densità apparente			1.3	t/m <sup>3</sup>
	Granulometria			0.1 – 1.0	mm
	Granulometria media			0.5 – 0.6	mm
<b>Conservazione:</b>	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	%
<b>Riferimenti normativi:</b>	Il sale è conforme ai seguenti requisiti normativi:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>• Regolamento (UE) 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti</li> <li>• Legislazione svizzera sulle derrate alimentari (ODOV, OCont, OAdd)</li> </ul>				
<b>Allergeni:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sono contenute componenti allergeniche secondo il regolamento (UE) 1169/2011 o OID</li> </ul>				
<b>OGM:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>				
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Nel corso della produzione il sale non viene trattato con radiazioni ionizzanti (nemmeno con rilevamento a raggi X).				
<b>BSE / TSE:</b>	Per la produzione e la manipolazione di questo prodotto non vengono utilizzate componenti di origine animale.				
<b>Procedura di stoccaggio:</b>	Grazie all'aggiunta di un antiagglomerante idrosolubile, il sale rimane scorrevole durante lo stoccaggio.				
<b>Imballaggio:</b>	Saliera da 250 g (cartone/PS/PE), 12 pezzi per confezione.				
<b>Unità di consegna:</b>	Consegna su europallet da 569 kg avvolti in pellicola PE.				
<b>Durata di conservazione:</b>	Il sale è chimicamente stabile ed è consumabile illimitatamente.				
<b>Domande:</b>	Schweizer Salinen AG	Casella postale	CH-4133 Pratteln		
	Tel. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			