

Spezifikation für JuraSel® Speisesalz mit Iodat Code-Nr. 1768

Merkmale	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dem Salz wird zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten (Kropf etc.) eine Iodverbindung (Kaliumiodat) beigemischt. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren.				
Verwendung	Nahrungsmittelindustrie, gewerbliche Nahrungsmittelhersteller (Bäckereien, Metzgereien, Gemeinschaftsküchen, Krankenhäuser, Gastgewerbe etc.).				
Sensorische Aspekte	Farbe	weiss			
	Geruch	neutral			
Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium	Mg	max.	10	mg/kg
	Iod (als KIO ₃ zugesetzt)	I		25	mg/kg
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
Physikalische Eigenschaften	Schüttgewicht			1,3	t/m ³
	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
Lagerbedingungen	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
Lagerverhalten	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer von abgesackter Ware hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.				
Verpackung Liefereinheit	25 kg Polyethylensäcke Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.				
Rückfragen	Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1 Tel. +41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch				

Zertifikate  Zertifiziertes Qualitäts-System
 ISO 9001 / Reg-Nr. 14932

FSSC 22000

Ausgabe 04.07.16/Tr SPZ1768.DOC

