



## Spezifikation für JuraSel® Speisesalz Code-Nr. 1471 und 1473

<b>Merkmale</b>	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren.				
<b>Verwendung</b>	Für Nahrungsmittel und Fleischerzeugnisse bei deren Herstellung Iodverbindungen unerwünscht sind.				
<b>Sensorische Aspekte</b>	Farbe	weiss			
	Geruch	neutral			
<b>Zusammensetzung Trockensubstanz</b>	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium	Mg	max.	10	mg/kg
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	5	mg/kg
<b>Feuchtigkeitsgehalt</b>	Massenverlust bei 110 °C	H <sub>2</sub> O	max.	0,1	%
<b>Physikalische Eigenschaften</b>	Schüttgewicht			1,3	t/m <sup>3</sup>
	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
<b>Lagerbedingungen</b>	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
<b>Lagerverhalten</b>	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.				
<b>Verpackung Liefereinheit</b>	<b>Code 1471:</b> 50 kg Polyethylensäcke. <b>Code 1473:</b> 25 kg Polyethylensäcke. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.				
<b>Rückfragen</b>	Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1 Tel. +41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch				
<b>Zertifikate</b>		Zertifiziertes Qualitäts-System ISO 9001 / Reg-Nr. 14932		FSSC 22000	
<b>Ausgabe</b>	18.01.16/Tr SPZ1471.DOC				