

Spezifikation für Speisemeersalz grob, mit Iod Code-Nr. 8821 und 8822

Merkmale Aus Meerwasser gewonnenes, getrocknetes, grobkörniges Natriumchlorid-Kristallisat, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dem Salz wird zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten (Kropf etc.) eine Iodverbindung beigemischt.

Das Produkt wird nach landwirtschaftlichen Methoden produziert. Es kann naturgemäss geringe Mengen an sichtbaren wasserunlöslichen Bestandteilen wie Muschelteilchen, Sand, pflanzliche Rückstände etc. enthalten.

Herkunft: aus dem Mittelmeer
 Produktionsland: Frankreich (abgepackt in der Schweiz)

Verwendung Als Speisesalz in Haushaltungen und in der Gastronomie; z.B. zum Kochen von Teigwaren, Reis, für Fisch und Poulet im Salzmantel oder für die Salzmühle zum Nachwürzen.

Sensorische Aspekte

Farbe	weiss bis leicht gräulich
Geruch	geruchsneutral bis leicht erdig
Geschmack	rein salzig

Zusammensetzung Trockensubstanz

Natriumchlorid	NaCl	ca.	99,5	%
Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,2	%
Wasserunlösliche Anteile		max.	0,5	%
Calcium	Ca	max.	0,4	%
Magnesium	Mg	max.	0,05	%
Iod (als NaI zugesetzt)	I	ca.	20	mg/kg

Feuchtigkeitsgehalt Massenverlust bei 110 °C H₂O max. 0,1 %

Physikalische Eigenschaften

Körnung		0,7 - 3,1	mm
mittlere Korngrösse	ca.	1,6 - 2,0	mm

Lagerbedingungen Trocken in geschlossenen Räumen lagern.
 Lagertemperatur > 5 °C
 Relative Luftfeuchtigkeit < 70 %

Lagerverhalten Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.

Verpackung Liefereinheit
Code 8821: 1300 kg Einweg-Big Bag, 1 Big Bag pro Palette.
Code 8822: 1 kg Karton-Faltschachtel, Sammelboxen à 10 kg. Lieferung auf Europaletten zu 800 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 18.01.16/Tr SPZ8821.DOC

