


## Produktspezifikation

### Sel des Alpes® Speisesalz (gemahlen) Code Nr.° 2253

|  |  |                                      |                  |             |                  |
|--|--|--------------------------------------|------------------|-------------|------------------|
| <b>Merkmale :</b>                              | Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem ein wasserlösliches Trennmittel zugesetzt ist. Es verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit.  |                                      |                  |             |                  |
| <b>Verwendung :</b>                            | In der Nahrungsmittelindustrie für Chips, Popcorn, gesalzene Erdnüsse usw.   |                                      |                  |             |                  |
| <b>Sensorik :</b>                              | Aussehen   | weiss, kristallin                    |                  |             |                  |
|  | Geruch   | geruchsneutral                       |                  |             |                  |
| <b>Zusammensetzung :<br/>(Trockensubstanz)</b> | Natriumchlorid   | NaCl                                 | mind.            | 99.8        | %                |
|  | Sulfat   | SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>        | max.             | 0.2         | %                |
|  | Wasserunlösliche Anteile   |                                      | max.             | 0.01        | %                |
|  | Calcium  | Ca <sup>2+</sup>                     | max.             | 80          | mg/kg            |
|  | Magnesium  | Mg <sup>2+</sup>                     | max.             | 10          | mg/kg            |
|  | Trennmittel E 536  | [Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup> | max.             | 6           | mg/kg            |
| <b>Feuchtigkeit :</b>                          | Massenverlust bei 110°C  |                                      | max.             | 0.2         | %                |
| <b>Physikalische :<br/>Eigenschaften</b>       | Schüttgewicht  |                                      |                  | 0.8         | t/m <sup>3</sup> |
|  | Körnung  |                                      |                  | 0.01 – 0.15 | mm               |
|  | Mittlere Korngrösse  |                                      |                  | 0.05        | mm               |
| <b>Lagerung :</b>                              | Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.   |                                      |                  |             |                  |
|  | Lagertemperatur  |                                      |                  | > 5         | °C               |
|  | Relative Luftfeuchtigkeit  |                                      |                  | < 70        | %                |
| <b>Regulatorische :<br/>Erwähnungen</b>        | Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:   |                                      |                  |             |                  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>• Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln</li> <li>• Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, ZuV)</li> </ul>              |                                      |                  |             |                  |
| <b>Allergene :</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten</li> </ul>  |                                      |                  |             |                  |
| <b>GMO :</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den gültigen Verordnungen (EG) 1829/2003 bzw. VGVL</li> </ul> |                                      |                  |             |                  |
| <b>Ionisierende Strahlung :</b>                | Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).  |                                      |                  |             |                  |
| <b>BSE / TSE :</b>                             | Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.   |                                      |                  |             |                  |
| <b>Lagerverhalten :</b>                        | Aufgrund der Zugabe eines wasserlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.   |                                      |                  |             |                  |
| <b>Verpackung :</b>                            | 25 kg Polyethylensäcke.  |                                      |                  |             |                  |
| <b>Liefereinheit :</b>                         | Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.   |                                      |                  |             |                  |
| <b>Haltbarkeit :</b>                           | Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.   |                                      |                  |             |                  |
| <b>Rückfragen :</b>                            | Schweizer Salinen AG   | Postfach                             | CH-4133 Pratteln |             |                  |
|  | Tél. : + 41 (0)61 825 51 51  | verkauf@saline.ch                    |                  |             |                  |
| <b>Zertifikate :</b>                           |   |                                      |                  |             |                  |