

SIEDESESALZ FEIN GETROCKNET 200/400 µm CRIBLOR

Die durch Natriumchlorid gesättigten Solen, die dank einer Auflösung des Steinsalzes in situ entstehen, werden bei hohen Temperaturen verdampft. Durch verschiedene Behandlungen kann dann feines oder grobes Salz entstehen, das einen sehr hohen Reinheitsgrad und sehr konstante physikalische Eigenschaften hat, die den Erwartungen der Verbraucher entsprechen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN				
	Einheit	Garantierter Wert	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Na Cl (auf Trockenmasse)	%	≥ 99,9	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 0,04	NFT 20-401	ISO 2483
Kömung		90% minimum kristalle (im gewicht) zwischen 200 und 400 µm	NFX 11-507	ISO 2591
	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Kömung		Ablehnung 400µm ≤ 5% Passieren 160µm ≤ 0,5%	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	Spuren		ISO 2479
Dichte (bezogen auf die Trockenmasse)	kg/L	1,2	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	600	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Durchschnittlicher Wert Typen	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	250	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	30	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Lipide - Fasern		0		

BEHANDLUNG

Natriumhexacyanoferrat (Trennmittel E535): maximal 20 mg/kg (bei K₄Fe (CN)₆).
Auf Anfrage unser Produkt "Spécial" mit Natrium-Aluminium-Silikat (Fließhilfsmittel E 554): maximal 1%.

GEHALT AN SCHWERMETALLEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Verfügung vom 24. April 2007 über Speisesalz sowie durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

	Grenzwerte	Ergebnisse für das Salz Salins
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

Abwesenheit von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass bis zum heutigen Tag unsere Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die gentechnisch veränderten Organismen bringen können. Ebenso enthält keine unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen GVO.

Abwesenheit von Allergene

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang III bis der geänderten Richtlinie 2000/13-Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keine unsere Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

Abwesenheit von Ionisierung

Wir erklären hiermit, dass unsere Speisesalze weder im Zuge des Herstellungsverfahrens ionisiert werden, noch ursprünglich ionisiert waren. Ebenso erhalten unsere Speisesalze keine ionisierten Zutaten.

VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Ministeriellen Zuordnung vom 24. April 2007 bezogen auf Salze, die für die Ernährung der Menschen bestimmt sind
- Verordnung 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. December 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN

In Bezug auf die Mikrobiologie ist Salz durch die aktuelle Reglementierung von Nahrungsmitteln keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir benutzen dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktion Sund Verpackungseinheiten, um :

- gemäss den Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen in unseren Werken zu überprüfen, daß sich keine Verunreinigungsquelle entwickeln konnte, die die Qualität unserer Produkte beeinträchtigen könnte.
- den Gehalt unseres Salzes an mikrobiellen Verunreinigungen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die gewöhnlichen Ergebnisse einer Untersuchung unserer Siedsalz an:

Keime	Ergebnisse / 1g
anerobe Sulfitreduktoren	< 10
Hefe	< 10
Mold	< 20
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1
Wärmetolerante coliforme Keim	< 1
Coliforme Keime bei 30°C	< 1
Aerobmesophile Flora	<100
Aerobmesophile Sporenflora	<50
Intestinalen Enterokokken	< 1
Salmonellen	Null
Listeria	Null

VERPACKUNG

Präsentation	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl / Palette	Gruppierung
	L	B	h ^o	Brut	Net		
25kg Säcke (Paletten mit Schrumpffolie)	1200	840	1050	1050	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken
Verpackungs-Nummer : D : D(Dax) - JJ(Jahr) - DDD(Datum) - XXX(Palettennummer) V : L(Lot) - V(Varangéville) - JJ(Jahr) - DDD(Datum) - XX(Herstellungslinie) - UU:mm(Uhrzeit:minuten) - EE(Musternummer)							
Big Bag 1000kg	1200	1000	1250	1033	1000	1	
Verpackungs-Nummer : Produktbeschaffenheit - Nettogewicht - Datum - Herkunft - Containernummer - Posten							
Lose Ware							

(1) Palette mit Schrumpffolie (Palette und Überbezug inbegriffen)

Empfehlung: Um die ursprünglichen Eigenschaften des Salzes zu erhalten, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden.

PRODUKTIONSSTÄTTEN

Saline von Dax (F - 40100)
Saline von Varangéville (F - 54110)

Da wir ständig um die Zufriedenheit unserer Kunden und um die Zuverlässigkeit und die Verbesserung der Qualität der Produkte bemüht sind, ist Salins ISO 9001 und FSCC 22000 zertifiziert.

Um die Hygieneanforderungen, die die Herstellung von Lebensmitteln erfordern, sicherzustellen, sind die Produktionsstätte Dax ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

VERWENDUNG

Dieses kalibrierte Salz eignet sich besonders gut zum Vermischen mit anderen Pulvern Order für das Salzen von Chips, Trockenfrüchten, ...

CIE SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST

TSA 51234 – F 92308 LEVALLOIS PERRET CEDEX- Frankreich
AG - Kapital von 68 040 000 Euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

Unsere technischen Datenblätter sollen Sie beraten. Die von uns angegebenen Anweisungen bezüglich der Anwendungen unserer Produkte sind unverbindlich, insbesondere im Falle der Beeinträchtigung von Dritten.

Aktualisierungsdatum : 02.04.2013