

## SIEDESEALZ FEIN GETROCKNET 200/500µm 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
NaCl (auf Trockenmasse)	%	≥ 99,9	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 0,10	NFT 20-401	ISO 2483
Kömung		90% minimum kristalle (im gewicht) zwischen 200 und 500 µm	NFX 11-507	ISO 2591
	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Kömung		Ablehnung 500 µm ≤ 5% Passieren 160 µm ≤ 4%	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)	%	0,06	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Durchschnittlicher Wert Typen	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,025	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Fett - Ballaststoffe		0		

### BEHANDLUNG

Natriumhexacyanoferrat (Trennmittel E535): maximal 20 mg/kg (bei K<sub>4</sub> Fe (CN)<sub>6</sub>).

### METALLISCHE VERUNREINIGUNGEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius sowie die EG-Verordnung 1881/2006 und ihre Änderungen festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

Verunreinigungen	Grenzwerte
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg

### Frei von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass unsere aktuellen Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die zu gentechnisch veränderten Organismen führen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, GVO.

### Frei von Allergene

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

### Ohne 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

- Verordnung (EG) 1333/2008 vom 16 Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- Verordnung (EG) 1881/2006 vom 19 Dezember 2006 und ihre Änderungen zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

**MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN**

In mikrobiologischer Hinsicht ist Salz durch die aktuellen Lebensmittelbestimmungen keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir haben dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktions- und Verpackungsstandorte eingesetzt, 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 an mikrobiellen Verunreinigungen bei unseren Salzen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die Ergebnisse an, die normalerweise bei der Untersuchung unserer Siedespeisesalze gewonnen werden :

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	β	h <sup>(1)</sup>	Brut	Net		
25 kg Säcke (Paletten mit Schrupffolie)	1200	840	1050	1031	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken
<b>Verpackungs-Nummer :</b> V : L(Lot) - V(Varangéville) - JJ(Jahr) - DDD(Datum) - XX(Herstellungslinie) - UU:mm(Uhrzeit:minuten) - EE(Musternummer)							

(1) Palette mit Schrupffolie (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 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 des SALINS DU MIDI et des SALINES DE L'EST**  
 92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY - 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.*