

Produktspezifikation

JuraSel® Speisesalz ohne Zusatzstoffe Code-Nr. 1075

Merkmale:	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welches weder Fluoride, noch Iodide oder Iodate und auch kein Trennmittel enthält. Das Salz wird bei der Lagerung hart und ist nicht rieselfähig. Das Salz entspricht den Richtlinien der Bio Suisse, wie auch von Naturland und Demeter.			
Verwendung:	Für Anwendungen ohne Zusatzstoffe und Mineralstoffe (keine Lebensmittelzusatzstoffe)			
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin		
	Geruch	geruchsneutral		
Zusammensetzung: (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.8 %
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	1000 mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01 mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	20 mg/kg
	Kalium	K ⁺	max.	50 mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	1 mg/kg
Feuchtigkeit:	Massenverlust bei 110°C	H ₂ O	max.	0.1 %
Physikalische: Eigenschaften	Schüttgewicht		1.3	t/m ³
	Körnung		0.1 – 0.9	mm
	Mittlere Korngrösse		0.4 – 0.7	mm
Lagerung:	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.			
	Lagertemperatur		> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit		< 70	%
Regulatorische: Erwähnungen	Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln • Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK) 			
Allergene:	<ul style="list-style-type: none"> • Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten 			
GMO:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 			
Ionisierende Strahlung:	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion). Die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018 / 848 sowie der Bio-Verordnung und der LGV sind gegeben. Gleiches gilt für die Richtlinien von Bio Suisse, Naturland und Demeter.			
BSE / TSE:	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.			
Lagerverhalten:	Das Salz wird bei der Lagerung hart, weshalb für die weitere Verwendung in der Regel eine mechanische Aufarbeitung zu realisieren ist. Dies beeinträchtigt aber in keiner Weise die Zusammensetzung des Produkts.			
Verpackung: Liefereinheit:	25 kg PE-Säcke Die Lieferung erfolgt auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg			
Haltbarkeit:	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.			
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	Postfach CH-4133 Pratteln 1 verkauf@saline.ch		
Zertifikate:				

