

# Produktspezifikation

## JuraSel® Speisesalz (iodiert) Code-Nr. 1768

|   |   |                                      |      |           |                  |
|---|---|--------------------------------------|------|-----------|------------------|
| <b>Merkmale:</b>                              | Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem Kaliumiodat (lebensnotwendiges Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt ist. Die Beigabe eines wasserlöslichen Trennmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren. |                                      |      |           |                  |
| <b>Verwendung:</b>                            | In der Nahrungsmittelindustrie, gewerbliche Nahrungsmittelhersteller (Bäckereien, Metzgereien, Gemeinschaftsküchen, Krankenhäuser, Gastgewerbe etc.).   |                                      |      |           |                  |
| <b>Sensorik:</b>                              | Aussehen  | weiss, kristallin                    |      |           |                  |
|   | Geruch  | geruchsneutral                       |      |           |                  |
| <b>Zusammensetzung:<br/>(Trockensubstanz)</b> | Natriumchlorid  | NaCl                                 | min. | 99.8      | %                |
|   | Sulfat  | SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>        | max. | 1000      | mg/kg            |
|   | Wasserunlösliche Anteile  |                                      | max. | 0.01      | mg/kg            |
|   | Calcium   | Ca <sup>2+</sup>                     | max. | 20        | mg/kg            |
|   | Kalium  | K <sup>+</sup>                       | max. | 50        | mg/kg            |
|   | Magnesium   | Mg <sup>2+</sup>                     | max. | 1         | mg/kg            |
|   | Iod (als KIO <sub>3</sub> )   | IO <sub>3</sub> <sup>-</sup>         |      | 25        | mg/kg            |
|   | Trennmittel E 536   | [Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup> | max. | 5         | mg/kg            |
| <b>Feuchtigkeit:</b>                          | Massenverlust bei 110°C   | H <sub>2</sub> O                     | max. | 0.1       | %                |
| <b>Physikalische:<br/>Eigenschaften</b>       | Schüttgewicht   |                                      |      | 1.3       | t/m <sup>3</sup> |
|   | Körnung   |                                      |      | 0.1 – 0.9 | mm               |
|   | Mittlere Korngrösse   |                                      |      | 0.4 – 0.7 | 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, VZVM)</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>                            | PE-Säcke 25 kg  |                                      |      |           |                  |
| <b>Liefereinheit:</b>                         | Die Lieferung erfolgt 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 1          |      |           |                  |
|   | Tel.: + 41 (0)61 825 51 51  | verkauf@saline.ch                    |      |           |                  |
| <b>Zertifikate:</b>                           |   |                                      |      |           |                  |