

Schweizer Salinen AG Schweizerhalle (SH) Rheinstrasse 52 CH-4133 Pratteln www.Salz.ch

Spezifikations-Nr.:	SPZ_2523_d
Ausgabe:	05 / 2024
Version:	03
Seite:	1 von 1

## Produktspezifikation

## JuraSel® Tafelsaz (iodiert) Code-Nr. 2523

Merkmale: Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem Kaliumiodat (lebensnotwendiges

> Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt ist. Der Zusatz eines wasserunlöslichen, basischen Trennmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht

dessen Rieselfähigkeit. Ein Zusatz von Reiskörnern in den Salzstreuer erübrigt sich.

Verwendung: Als Tafelsalz im Salzstreuer auf dem Tisch.

Sensorik: weiss, kristallin Geruch geruchsneutral

NaCl 98 Zusammensetzung: Natriumchlorid min. (Trockensubstanz) Sulfat SO<sub>4</sub><sup>2</sup> max. 1000 mg/kg

Wasserunlösliche Anteile\* 0.01 mg/kg max. Calcium' Ca2+ mg/kg max. 20 Kalium max. 50 mg/kg Mg<sup>2+</sup> Magnesium max. mg/kg lod (als KIO<sub>3</sub>)  $IO_3$ 25 mg/kg CaCO<sub>3</sub> Trennmittel E 170 ca. %

gen auf das Produkt ohne Trennmittel

Feuchtigkeit: Massenverlust bei 110°C  $H_2O$ max. 0.1 %

Physikalische: Schüttgewicht 1.3  $t/m^3$ 0.1 - 0.9Eigenschaften Körnung mm Mittlere Korngrösse 0.4 - 0.7

Lagerung: Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht

kondensierend erfolgen.

Lagertemperatur °C Relative Luftfeuchtigkeit < 70

Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen: Regulatorische:

Erwähnungen • FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985

Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, ZuV, VZVM)

Allergene: • Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten

> 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

BSE / TSE: Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs

verwendet.

Lagerverhalten: Aufgrund der Zugabe eines wasserunlösslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung

rieselfähig.

0.5 kg Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 10 kg Verpackung:

Liefereinheit: Die Lieferung erfolgt auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 840 kg.

Haltbarkeit: Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar. Rückfragen: Postfach CH-4133 Pratteln 1

Schweizer Salinen AG Tel.: + 41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch

Zertifikate:

GMO:



Certified Quality System ISO 9001 / Reg. No. H14932

