

Produktspezifikation

Speisesalz CC 1 Code-Nr. 2802

Merkmale:	<p>Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Der Zusatz eines Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit. Das basische Antiklumpmittel ist nahezu wasserunlöslich, weshalb nach Auflösen des Salzes in Wasser eine weisse Trübung zurückbleibt.</p> <p>Das Salz entspricht uneingeschränkt den privatrechtlichen Richtlinien der Bio Suisse sowie auch Naturland und ist daher speziell zur Herstellung von Bio-Produkten geeignet. Gemäss Demeter Schweiz kann das Salz nur als Rieselhilfe für Gewürz- / Kräutersalze eingesetzt werden. Demeter Deutschland lässt die Verwendung dieses Salzes uneingeschränkt zu.</p>				
Verwendung:	<p>Das Anwendungsgebiet liegt in der Nahrungsmittelindustrie, für gewerbliche Nahrungsmittelhersteller (Bäckereien, Metzgereien, Gewürzmühlen etc.).</p>				
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung: (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	min.	98	%
	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
	Trennmittel E 170	CaCO ₃	ca.	1	%
	<small>*bezogen auf das Produkt ohne Trennmittel</small>				
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:	<p>Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.</p> <p>Lagertemperatur > 5 °C</p> <p>Relative Luftfeuchtigkeit < 70 %</p>				
Regulatorische: Erwähnungen	<p>Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:</p> <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, ZuV) 				
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:	<p>Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).</p>				
BSE / TSE:	<p>Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.</p>				
Lagerverhalten:	<p>Aufgrund der Zugabe eines wasserunlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.</p>				
Verpackung:	<p>PE-Säcke 25 kg</p>				
Liefereinheit:	<p>Die Lieferung erfolgt auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg. Lieferzeit: Nach Absprache mit unserer Verkaufsabteilung.</p>				
Haltbarkeit:	<p>Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.</p>				
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG	Postfach CH-4133 Pratteln 1			
	Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Zertifikate:					