

Produktspezifikation

Speisemeersalz grob mit Natriumnitrit Code-Nr. 4890

Merkmale:	Aus Meerwasser gewonnenes, grobkörniges Natriumchlorid, welchem Natriumnitrit zugesetzt wurde.				
Verwendung:	Nitritpökelsalz darf nur für die Konservierung und Zubereitung (Umrötung) von Fleischwaren verwendet werden. Es sind die Bestimmungen der Zusatzstoffverordnung zu beachten.				
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung:	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.3	%
	Natriumnitrit	NaNO ₂		0.6	%
(Trockensubstanz)	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	2000	mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	1000	mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	500	mg/kg
Feuchtigkeit:	Massenverlust bei 110°C	H ₂ O	max.	0.5	%
Physikalische Eigenschaften:	Körnung			0.7 – 3.0	mm
	Mittlere Korngrösse			2.0 – 2.3	mm
Lagerung:	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen. Um Verwechslungen mit anderen Salzsorten zu vermeiden, sollte Nitritpökelsalz getrennt gelagert und nur in entsprechend gekennzeichnete Gebinde umgefüllt werden.				
	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 • 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:	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).				
BSE / TSE:	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
Lagerverhalten:	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt während mindestens 12 Monaten haltbar. Bei längerer Lagerung und kompletter Austrocknung können leichte Entmischungen und ein geringer Nitritverlust nicht ausgeschlossen werden.				
Verpackung:	PE-Säcke 25 kg				
Liefereinheit:	Die Lieferung erfolgt auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.				
Haltbarkeit:	Das Produkt während mindestens 12 Monaten haltbar.				
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG	Postfach CH-4133 Pratteln 1			
	Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Zertifikate:					

