

Produktspezifikation

JuraSel® Speisesalz 25/12 (Käser) Code-Nr. 5580

Merkmale:	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welches ausschliesslich ein wasserlösliches Trennmittel enthält. Dieser verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Durch Siebung wurde der Feinkornanteil < 0,4 mm abgetrennt.				
Verwendung:	Für die Herstellung von Nahrungsmitteln und Fleischerzeugnissen, für die eine gleichmässige und gröbere Körnung verlangt wird, insbesondere zum Salzen der Käselaibe während des Reifeprozesses.				
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
	Trennmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Feuchtigkeit:	Massenverlust bei 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Physikalische: Eigenschaften	Schüttgewicht			1.2	t/m ³
	Körnung			0.45 – 0.95	mm
	Mittlere Korngrösse			0.75	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, 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:	Aufgrund der Zugabe eines wasserlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.				
Verpackung: Liefereinheit:	Big Bag (Einweg mit PP-Gewebe und ohne Inliner) 1000 kg Die Lieferung erfolgt auf Europaletten				
Haltbarkeit:	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG	Postfach CH-4133 Pratteln 1			
	Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Zertifikate:					

