

# MARSEL® 0.2-0.8

## TECHNISCHES DATENBLATT



### PRODUKTUMSCHREIBUNG

Sehr sauberes raffiniertes FEINES Meersalz. Meersalz wird umweltfreundlich produziert und enthält eine Reihe von wichtigen Mineralien und Spurenelementen. MARSEL® 0.2-0.8 ist ein Speisesalz und eignet sich sowohl für private als auch industrielle Anwendungen und für alle Anwendungen die ein feines Salz erfordern.



### CHEMISCHE SPEZIFIKATION

NaCl (auf getrocknetem Salz)	≥ 99.8%
H <sub>2</sub> O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO <sub>4</sub>	≤ 0.13%
Unlösliche Partikel	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
<b>Zusätze</b>	
E535 (Antibackmittel)	< 12 ppm ausgedrückt als K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub>

### PHYSIKALISCHE SPEZIFIKATION

Korngröße <sup>(1)</sup>	min.	max.
< 100 µm	0%	5%
100 – 800 µm	75%	100%
> 800 µm	0%	20%
> 1000 µm <sup>(2)</sup>	0%	3%
<b>Schüttdichte<sup>(3)</sup></b>	950-1150 kg/m <sup>3</sup>	

(1) die Korngröße wurde nach ISO 13322-2:2006 mit Sympatec Qicpic Particle Analyzer ausgeführt

(2) typische Analyse ergibt 0% > 1250 µm

(3) nach Norm EN1097-3

### VERPACKUNG

VERPACKUNG*	ABMESSUNG L x B x H (cm)	GEWICHT BRUT/NET (KG)	EINHEITEN/ SCHICHT	SCHICHTEN/ PALETTE	EINHEITEN/ PALETTE
6 kg Eimer	Ø22.7 x H18.1	691/648	18	6	108
8 kg PE	80 x 120 x 120	1028/1000	8/5	15/1	125
25 kg PE	80 x 120 x 130	1028/1000	5	8	40
1000 kg PP	80 x 120 x 130	1027/1000	-	-	1
1250 kg PP	80 x 120 x 150	1277/1250	-	-	1
Lose	Silozug	-	-	-	-
Paletten	8 kg Säcke: EURO 80 x 120 cm Tauschpalette (Kunststoff*) 10 & 25 Kg Säcke: EURO 80 x 120 cm (Holz, mit Hitzebehandlung oder Kunststoff**) 1000 & 1250 Kg Big Bags: CP1 100 x 120 cm Palette inklusive ** Kunststoffpaletten sind nicht geeignet für die Lagerung in Palettenregalen				
Zollcode: 2501.0091					
* Standardverpackung, andere Verpackungen auf Anfrage					

### LEGALE ERWÄHNUNGEN • VERUNREINIGUNGEN

entspricht den Richtlinien 150-1985 für Salz (cfr. Codex Alimentarius Standard) • die Produktionsanlage entspricht den hygienischen Anforderungen für Rohstoffherstellung für die Lebensmittelindustrie (852/2004/EG) • frei von Allergenen, Pathogenen, Gluten und Mikroorganismen • GMO-frei (1829/2003/EG und 1830/2003/EG) • Meersalz ist ein natürliches Produkt, geringfügige Abweichungen der spezifizierten Daten sind möglich • diese Spezifikationen wurden auf Grund von internen und externen Qualitätskontrollen hergestellt • es ist typisch für die Ware, dass sporadisch unlösliche Partikel auftreten können, aber nicht mehr als den vorgegebenen Höchstwert • unlösliche Partikel werden in der HACCP-Studie geprüft (auf Anfrage zu konsultieren) • für bestimmte Anwendungen ist eine Vorfiltration empfehlenswert • der Anwender ist verantwortlich für eine Eingangskontrolle und für die Überprüfung der Eignung des Produkts für den vorgesehenen Zweck • bei kritischen Anwendungen oder bei direkter Dosierung in ein Fertigprodukt wird vom Anwender erwartet, dass er während des Prozesses interne Qualitätssicherungsmaßnahmen durchführt (z. B. eine vorherige Siebung)

### QUALITÄT

BRC • IFS • KOSHER zertifiziert

### LAGERUNG • RIESELFÄHIGKEIT • GARANTIE

Trocken, kühl und bedeckt lagern bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 75 % • Salz ist ein natürliches Produkt, das verklumpen kann • Verklumpung hängt von der Körnung ab und wird von der Lagerung und Transportbedingungen (z.B. von überseeischem Transport, Klimaschwankungen, Stapelung,...) beeinflusst • bei Salz ohne Trennmittel kann 4 bis 8 Monate nach der Produktion Verklumpung auftreten • Verklumpung beeinträchtigt aber in keiner Weise die Spezifikationen oder die Eigenschaften des Produkts

### HALTBARKEIT

Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar • wegen der Rückverfolgbarkeit ist eine Haltbarkeit von 2 Jahren nach Produktionsdatum festgelegt