

<b>Spezifikations-Nr.:</b>	<b>SPZ_2254_d</b>
Ausgabe:	05 / 2024
Version:	01
Seite:	1 von 1

## Produktspezifikation

### Sel des Alpes® Speisesalz ohne Zusatzstoffe Code Nr.° 2254

<b>Merkmale :</b>	Getrocknetes, feinkristallines Natriumchlorid, das den Anforderungen des Bundeslebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dieses Salz enthält weder Iod- noch Fluorverbindungen und auch kein Trennmittel. Dieses Salz ist nicht stabilisiert und neigt zum Verklumpen.				
	Dieses Salz entspricht den privatrechtlichen Richtlinien von Bio Suisse, Demeter und Naturland und ist daher besonders für die Zubereitung von Bio-Produkten geeignet.				
<b>Verwendung :</b>	Für Anwendungen ohne Zusatzstoffe und Mineralstoffe.				
<b>Sensorik :</b>	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
<b>Zusammensetzung : (Trockensubstanz)</b>	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99.8	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0.2	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	%
	Calcium	Ca <sup>2+</sup>	max.	80	mg/kg
	Magnesium	Mg <sup>2+</sup>	max.	10	mg/kg
<b>Feuchtigkeit :</b>	Massenverlust bei 110°C		max.	0.2	%
<b>Physikalische : Eigenschaften</b>	Schüttgewicht			1.3	t/m <sup>3</sup>
	Körnung			0.1 – 1.0	mm
	Mittlere Korngrösse			0.5 – 0.6	mm
<b>Lagerung :</b>	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
<b>Regulatorische : Erwähnungen</b>	Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>• Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln</li> <li>• Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, ZuV)</li> </ul>				
<b>Allergene :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten</li> </ul>				
<b>GMO :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>				
<b>Ionisierende Strahlung :</b>	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).				
<b>BSE / TSE :</b>	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
<b>Lagerverhalten :</b>	Das Salz wird bei der Lagerung hart, weshalb für die weitere Verwendung in der Regel eine mechanische Aufarbeitung zu realisieren ist. Dies beeinträchtigt aber in keiner Weise die Zusammensetzung des Produkts.				
<b>Verpackung : Liefereinheit :</b>	25 kg Polyethylensäcke. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.				
<b>Haltbarkeit :</b>	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
<b>Rückfragen :</b>	Schweizer Salinen AG Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	Postfach CH-4133 Pratteln verkauf@saline.ch			
<b>Zertifikate :</b>					