

Produktspezifikation

Sel des Alpes® Speisesalz (gesiebt) Code Nr.° 2258

Merkmale :	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Durch Siebung wurde der Grobkornanteil > 0.6 mm und der Feinanteil < 0.2 mm abgetrennt. Das Salz weist damit gegenüber der Standard-Körnung ein deutlich engeres Kornspektrum auf. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes.				
Verwendung :	Für die Herstellung von Nahrungsmitteln und Fleischerzeugnissen, für die eine feine Körnung verlangt wird. Das Salz eignet sich aber auch speziell zur Herstellung von Salzgemischen wie Gewürzsalze, Streuwürzen oder als Aromaträger, wie auch für technische Produkte.				
Sensorik :	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung : (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99.8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0.2	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	%
	Calcium	Ca ²⁺	max.	80	mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	10	mg/kg
	Trennmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6	mg/kg
Feuchtigkeit :	Massenverlust bei 110°C		max.	0.2	%
Physikalische Eigenschaften	Schüttgewicht			1.2	t/m ³
	Körnung			0.2 – 0.6	mm
	Mittlere Korngrösse			0.4 – 0.5	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 :	25 kg Polyethylensäcke.				
Liefereinheit :	Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 kg.				
Haltbarkeit :	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
Rückfragen :	Schweizer Salinen AG	Postfach	CH-4133 Pratteln		
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Zertifikate :					