

Spezifikation für JuraSel® Tafelsalz mit Iod Code-Nr. 2523

Merkmale	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dem Salz wird zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten (Kropf etc.) eine Iodverbindung beigemischt. Der Zusatz eines Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit. Ein Zusatz von Reiskörnern in den Salzstreuer erübrigt sich.				
Verwendung	Als Tafelsalz im Salzstreuer auf dem Tisch.				
Sensorische Aspekte	Farbe	weiss			
	Geruch	neutral			
Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	98	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile *)		max.	0,01	%
	Calcium *)	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium *)	Mg	max.	10	mg/kg
	Iod (als KI zugesetzt)	I		25	mg/kg
	Antiklumpmittel E 341	Ca ₃ (PO ₄) ₂	ca.	1	%
	*) bezogen auf das Produkt ohne Antiklumpmittelzusatz				
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
Physikalische Eigenschaften	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
Lagerbedingungen	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
Lagerverhalten	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.				
Verpackung Liefereinheit	500 g Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 10 kg. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 840 kg.				
Rückfragen	Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1 Tel. +41 (0)61 825 51 51 ksc@saline.ch				

Zertifikate  Zertifiziertes Qualitäts-System
 ISO 9001 / Reg-Nr. H14932

FSC 22000

Ausgabe 08.05.19/Tr SPZ2523.DOC

