

Spezifikation für JuraSel® Speisesalz mit Iod und Fluor 12.5 kg Eimer Code-Nr. 2902

Merkmale	<p>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 und zur Vorbeugung von Zahnkaries eine Fluorverbindung beigemischt. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes.</p> <p>Das praktische 12.5 kg-Gebinde lässt sich leicht öffnen und sauber verschliessen. Der Eimer kann nach vollständiger Entleerung weiterverwendet werden (Achtung: Auf korrekte Kennzeichnung achten!) oder wird umweltschonend entsorgt.</p>				
Verwendung	Gewerbliche Nahrungsmittelhersteller, Gemeinschaftsküchen (Krankenhäuser, Schulkantinen, Alters- und Pflegeheime ...) Gastgewerbe.				
Sensorische Aspekte	Farbe	weiss			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	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
	Fluorid	F ⁻		250	mg/kg
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
Physikalische Eigenschaften	Schüttgewicht		ca.	1,3	t/m ³
	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	<p>Kunststoffeimer mit Traggriff, Deckel und integrierter Erstöffnungssicherung. Produktangaben aufgedruckt.</p> <p>Material (Eimer, Traggriff und Deckel): 100 % PP (Polypropylen).</p> <p>42 Eimer à 12.5 kg (= 525 kg) pro Europalette. Eimer mit PE-Folie geschützt und gesichert.</p> <p>Achtung: Paletten nicht aufeinanderstapeln! Bei Belastung durch ein oben aufliegendes Palett werden die Eimer deformiert.</p>				
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

FSSC 22000

Ausgabe

08.05.19/Tr SPZ2902.DOC

