

Spezifikation für JuraSel® Speisesalz CP1 Code-Nr. 5378

Merkmale	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen der Lebensmittelverordnung entspricht. Der Zusatz eines Antiklumpmittels verleiht dem Salz gute Fliesseigenschaften. Das Antiklumpmittel ist nahezu wasserunlöslich, weshalb nach Auflösen des Salzes in Wasser eine weisse Trübung zurückbleibt. Aufgrund der guten Rieselfähigkeit eignet sich das Produkt speziell für die maschinelle Dosierung.				
Verwendung	In der Nahrungsmittelindustrie.				
Sensorische Aspekte	Farbe	weiss			
	Geruch	geruchsneutral			
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
	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	Schüttgewicht			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	25 kg Polyethylensäcke. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 900 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



Ausgabe 08.05.19/Tr SPZ5378.DOC