

JAHRESZERTIFIKAT 2019

**für JuraSel® Speisesalz mit Iod
 Code-Nr. 1545 und 1573**

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 wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren.

Für unser Produkt **garantieren** wir die Einhaltung folgender Qualitätsmerkmale für sämtliche Lieferungen des laufenden Jahres:

Sensorische Aspekte	Geruch	geruchsneutral			
	Geschmack	rein salzig			
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
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	mind. 3	max. 5	mg/kg
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
Physikalische Eigenschaften	Körnung			0,1 - 0,9	mm

Rückfragen Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1
 Tel. +41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch

Gültigkeit Dieses Zertifikat ist für das ganze Jahr 2019 gültig.

SCHWEIZER SALINEN AG

DIETER REBMANN
 Leiter Produktion

STEFAN TRACHSEL
 Leiter Labor, Q-Manager

Zertifikate

 Zertifiziertes Qualitäts-System
 ISO 9001 / Reg-Nr. 14932

FSSC 22000



Ausgabe

14.12.18/Tr JZ1545-19.DOC