

Spezifikation für Sel de Bex fein Code-Nr. 2250

Merkmale Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Das Salz enthält keine Zusätze zur Verhütung von Iodmangelkrankheiten (Kropf) und Zahnkaries. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes.

Verwendung Für Nahrungsmittel und Fleischerzeugnisse bei deren Herstellung Prophylaxe-Zusätze unerwünscht sind.

Sensorische Aspekte Farbe weiss
 Geruch neutral

Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,2	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	80	mg/kg
	Magnesium	Mg	max.	10	mg/kg
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6	mg/kg

Feuchtigkeitsgehalt Massenverlust bei 110 °C H₂O max. 0,2 %

**Physikalische
Eigenschaften** Körnung 0,1 - 1,0 mm
 mittlere Korngrösse 0,5 - 0,6 mm

Lagerbedingungen Trocken in geschlossenen Räumen lagern.
 Lagertemperatur > 5 °C
 Relative Luftfeuchtigkeit < 70 %

Lagerverhalten Bei sachgerechter Lagerung ist Salz 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 verkauf@saline.ch

Zertifikate



Ausgabe 05.02.18/An,Tr SPZ 2250.DOC