

Spezifikation für Nitritpökelsalz Code-Nr. 4832

Merkmale	Nahezu trockenes, feinkörniges Natriumchlorid, dem nach den Vorschriften der Zusatzstoffverordnung Natriumnitrit zugesetzt wurde. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes.				
Verwendung	Nitritpökelsalz darf nur für die Konservierung und Zubereitung (Umrötung) von Fleischwaren verwendet werden. Es sind die Bestimmungen der Zusatzstoffverordnung zu beachten.				
Sensorische Aspekte	Farbe	weiss			
	Geruch	geruchsneutral			
	Geschmack	Nitritpökelsalz darf nicht eingenommen werden!			
Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,3	%
	Natriumnitrit E 250	NaNO ₂		0,6	%
	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 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,5	%
Physikalische Eigenschaften	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
Lagerbedingungen	Trocken in geschlossenen Räumen lagern. Um Verwechslungen mit anderen Salzsorten zu vermeiden sollte Nitritpökelsalz getrennt gelagert werden und nur in entsprechend gekennzeichnete Gebinde umgefüllt werden.				
	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 Ventilsäcke aus orange eingefärbtem Polyethylen. 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



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

FSSC 22000

Ausgabe

18.01.16/Tr SPZ4832.DOC

