

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 H₂O max. 0,1 %

**Physikalische
Eigenschaften** Schüttgewicht 1,3 t/m³
 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 verkauf@saline.ch

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

 FSSC 22000
 IFS International Food Standard

Ausgabe 01.01.15/Tr SPZ5378.DOC