

## Spezifikation für JuraSel® Speisesalz 25/12 (Käser) Code-Nr. 5591 und 5580

<b>Merkmale</b>	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Durch Siebung wurde der Feinkornanteil < 0,4 mm abgetrennt. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes.				
<b>Verwendung</b>	Für die Herstellung von Nahrungsmitteln und Fleischerzeugnissen, für die eine gleichmässige gröbere Körnung verlangt wird, insbesondere zum Salzen der Gruyère-Käselaibe während des Reifeprozesses.				
<b>Sensorische Aspekte</b>	Farbe	weiss			
	Geruch	geruchsneutral			
<b>Zusammensetzung Trockensubstanz</b>	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	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) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	5	mg/kg
<b>Feuchtigkeitsgehalt</b>	Massenverlust bei 110 °C	H <sub>2</sub> O	max.	0,1	%
<b>Physikalische Eigenschaften</b>	Schüttgewicht			1,2	t/m <sup>3</sup>
	Körnung			0,45 - 0,95	mm
	mittlere Korngrösse		ca.	0,75	mm
<b>Lagerbedingungen</b>	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
<b>Lagerverhalten</b>	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und deren Zustand ab.				
<b>Verpackung Liefereinheit</b>	<b>Code 5591:</b> 25 kg Polyethylensack. Lieferung auf Europaletten zu 900 kg. (Säcke auf der Palette mit PE-Schrumpffolie geschützt und gesichert)				
	<b>Code 5580:</b> 1000 kg Einweg-Big Bag. Lieferung auf Europaletten (1 Sack pro Pal.)				
<b>Rückfragen</b>	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 SPZ5591.DOC

