

Spezifikation für JuraSel® Speisesalz CP1, gemahlen Code-Nr. 6387

Merkmale Getrocknetes, gemahlenes, pulverförmiges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Das Salz enthält ein wasserunlösliches Antiklumpmittel, weshalb nach Auflösen in Wasser eine weisse Trübung zurückbleibt.

Verwendung In der Nahrungsmittelindustrie, für Pommes-Chips, Pop-Corn, Salznüsse etc.

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 0,8 t/m³
 Körnung 0,01 - 0,15 mm
 mittlere Korngrösse ca. 0,05 mm

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

Lagerverhalten Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Fließ- und Rieselfähigkeit wird durch den Druck übereinander liegender Säcke stark beeinträchtigt. Um übermässige Knollenbildung zu vermeiden, sollten die Säcke einzeln aufgestellt oder nur kurzzeitig eingelagert werden.

**Verpackung
Liefereinheit** 25 kg Polyethylensack.
 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 SPZ6387.DOC

