

PRODUKTUMSCHREIBUNG

Raffiniertes und trocken Speisemeersalz

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

NaCl	≥ 99.8 %
H ₂ O	< 0.1 %
Ca	≤ 0.05 %
Mg	≤ 0,025 %
Fe	< 0.001 %
SO ₄	< 0,25 %
Unlöslich	< 0,01 %
As	< 1 ppm
Cd	< 0.1 ppm
Cr	< 1 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Ni	< 0.5 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Zn	< 2 ppm

ZUSÄTZE

-

KORNGRÖßE

0 – 0,1mm	0 – 2 %
0,1 mm – 1 mm	2 – 15 %
1 mm – 3,15 mm	75 – 96 %
> 3,15 mm	2 – 8 %

Form: Kristalle	Geruch: kein	Farbe: Weiß
Schmelzpunkt: 801 °C	Siedepunkt: 1465 °C	Schüttdichte: 1050-1250 kg/m ³

VERPACKUNGSDATEN

VERPACKUNG	ABMESSUNG L x B x H (cm)	GEWICHT BRUT/NETT (kg)	EINHEITEN/ SCHICHT	SCHICHTE/ PALETTE	EAN CODE EINHEIT
10 KG PE	80x120x125	1029/1000	10	10	EAN
25 KG PE	80x120x125	1025/1000	5	8	5425000964803
1000 KG PP	80x120x120	1024/1000	-	-	-
1250 KG PP	80x120x150	1025/1000	-	-	-
LOSE: Silozug		-	-	-	-

Art von Palette der 10 & 25 kg Säcke: EURO 80 x 120 cm - Tauschpalette (Plastik oder Holz).
Art von Palette der Big bag de 1000 kg & 1250 kg: EURO 80 x 120 - Tauschpalette (Wahl: Einwegpalette).
Zollcode: 2501.0091

LEGALE ERWÄHNUNGEN

ALLERGENEN + SPEZIFISCHE BESTANDTEILE

Es gibt keine Allergenen oder spezifische Bestandteile im Salz. Das Produkt ist geeignet für folgende Diäten: Vegetarisch – Veganisch – Halal – Kosher – Zöliakie (glutensensitive Enteropathie) – Lactoseunverträglichkeit.

LEGALE INFORMATION

Das Produkt ist frei von fremde und schädliche Bestandteile. Die Produktionseinheit entspricht den hygienischen Anforderungen für die Herstellung von Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie (93/43/EG). Das Produkt genügt ebenfalls den Richtlinien 150-1985 für Salz in Nahrungsmittelqualität genannt im Codex Alimentarius Standard.

BSE/TSE-ERKLÄRUNG

Die benutzten Rohstoffe für das Salz sind nicht tierischen Ursprungs. Das Prozess- und Verpackungsmaterial, das während der Produktion, der Wiederpackung oder der Füllung des Salzes verwendet wird, kommt nicht mit Fleischprodukten in Berührung.

GMO-ERKLÄRUNG

Das Salz enthält keine genetisch modifizierte Organismen (GMO) und während der Produktion wird Gentechnologie nicht angewendet. GMO-Verschmutzung ist ausgeschlossen während der Behandlung des Produkts. Salz fällt nicht innerhalb des Bereichs der EU-Regelung nr. 1829/2003 hinsichtlich genetisch modifizierte Lebensmittel und Tierfutter und der EU-Reglung nr. 1830/2003 hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit und der Etikettierung von genetisch modifizierten Organismen.

QUALITÄTSSYSTEME

- Produktion konform den HACCP-Normen
- BRC/IFS Higher Level zertifiziert
- GMP zertifiziert – Kosher zertifiziert

LAGERUNGSBEDINGUNGEN

Kühl und trocken lagern
Lagerbeständigkeit: min. 2 Jahre nach Produktionsdatum