Spezifikation für JuraSel® Speisesalz mit lod und Fluor Code-Nr. 2143

Merkmale	Getrocknetes	feinkörniges	Natriumchlorid	das den A	Anforderungen des
Wierkinale	Ochockietes.	TEILINOTTIIGES	mathunichiona.	uas ucii /	

schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dem Salz wird zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten (Kropf etc.) eine Iodverbindung und zur Vorbeugung von Zahnkaries eine Fluorverbindung beigemischt. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich für

Feindosierungen.

Verwendung Nahrungsmittelindustrie, gewerbliche Nahrungsmittelhersteller (Bäckereien,

Metzgereien), Gemeinschaftsküchen (Krankenhäuser, Gastgewerbe etc.).

Farbe	weiss
Geruch	neutral
	_

Zusammensetzung	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
Trockensubstanz	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile	•	max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium	Mg	max.	10	mg/kg
	lod (als KI zugesetzt)	1		25	mg/kg
	Fluorid	F-		250	mg/kg
	Antiklumpmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg

Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,1	%
Physikalische Eigenschaften	Schüttgewicht Körnung mittlere Korngrösse		ca.	1,3 0,1 - 0,9 0,4 - 0,7	t/m ³ mm 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 25 kg Polyethylensäcke.

Liefereinheit 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 ksc@saline.ch

Zertifikate Zertifiziertes Qualitäts-System

ISO 9001 / Reg-Nr. H14932

Ausgabe 08.05.19/Tr SPZ2143.DOC



FSSC 22000