

Spezifikation:

Getrocknetes Speisesalz, ohne Jodid und Fluorid



Code: 1225

Salz ist unsere Geschichte, unser Beruf, unsere Leidenschaft

Merkmale	Auch Kochsalz genannt. Feinkörniges, weisses und getrocknetes Natriumchlorid, das den Anforderungen der Lebensmittelverordnung entspricht. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert Klumpenbildung, das Salz ist rieselfähig und lässt sich fein dosieren. Dieses Salz wird weder jodiert noch fluoridiert (Vorbeugung von Jodmangelkrankungen und Zahnkaries, etc.), es kann also nicht als Koch- oder Tafelsalz verwendet werden.			
Verwendung	Speisesalz für die Industrie, wenn Jodid und Fluorid nicht erwünscht sind. Dieses Salz sollte nicht für die Gastronomie oder als Kochsalz verwendet werden, da es nicht jodiert und fluoridiert ist.			
Sensorische Aspekte	Farbe: weiss Geruch: geruchsneutral Geschmack: eine 1-6 prozentige wässrige Lösung Schmeckt rein salzig (Auswertungsgrenze: ca. . 0.6‰ oder 0.01M)			
Zusammensetzung	Natriumchlorid	mind.	99.8	% NaCl
	Sulfat	max.	0.2	% SO ₄ ²⁻
	Kalzium	max.	80	mg/kg Ca ²⁺
	Magnesium	max.	10	mg/kg Mg ²⁺
	Wasserunlösliche Anteile	max.	0.01	%
	Antiklumpmittel	max.	5	mg/kg E536 (K ₄ [Fe(CN) ₆])
	Feuchtigkeit	max.	0.2	% H ₂ O
Physikalische Eigenschaften	Schüttgewicht: ca. 1.2 kg/dm ³ Körnung: 0.1- 0.5 mm Schmelzpunkt: 801 °C Sättigungspunkt: 357 g/l im 20°C Wasser			
Lagerbedingungen	Hygroskopisches Produkt: kann im Kontakt mit Wasser und Kälte hart werden. An einem trockenen Ort und verschlossen lagern, bei einer Temperatur über 5 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit unter 70 %. 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 PE Säcke auf Europaletten zu 1000 kg			