


Spezifikation für JuraSel® Speisesalz mit Iod und Fluor Code-Nr. 1633

Merkmale	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des 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.				
Verwendung	Als Speisesalz in Haushaltungen und in der Gastronomie.				
Sensorische Aspekte	Farbe		weiss		
	Geruch		neutral		
Zusammensetzung Trockensubstanz	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium	Mg	max.	10	mg/kg
	Iod (als KI zugesetzt)	I		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	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
Lagerbedingungen	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
Lagerverhalten	Bei sachgerechter Lagerung ist Salz unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.				
Verpackung Liefereinheit	1 kg Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 10 kg. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 800 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			FSSC 22000
Ausgabe	08.05.19/Tr	SPZ1633.DOC	