

Spezifikation für Sel des Alpes® fein mit Iod und Fluor Code-Nr. 2270 und 2275

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.	0,2	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	80	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.	6	mg/kg
Feuchtigkeitsgehalt	Massenverlust bei 110 °C	H ₂ O	max.	0,2	%
Physikalische Eigenschaften	Körnung			0,1 - 1,0	mm
	mittlere Korngrösse			0,5 - 0,6	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	Code 2270: 700 g Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 7 kg. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 733 kg. Code 2275_ADR: 700 g Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 7 kg. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 733 kg.				
Rückfragen	Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1 Tel. +41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch				

Zertifikate



Ausgabe

05.02.18/An,Tr SPZ 2270.DOC