

SIEDESALZ FEIN 40 µm GETROCKNET CRIBLOR

Die durch Natriumchlorid gesättigten Solen, die dank einer Auflösung des Steinsalzes in situ entstehen, werden bei hohen Temperaturen verdampft. Durch verschiedene Behandlungen kann dann feines oder grobes Salz entstehen, das einen sehr hohen Reinheitsgrad und sehr konstante physikalische Eigenschaften hat, die den Erwartungen der Verbraucher entsprechen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Einheit	Garantierter Wert	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
NaCl (auf Trockenmasse)	%	≥ 99,7	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 0,10	NFT 20-401	ISO 2483
Kömung		80% minimum kristalle < 40µm	NFX 11-507	ISO 2591

	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Kömung		Ablehnung 40µm : 20% max	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	Spuren		ISO 2479
Dichte (bezogen auf die Trockenmasse)	kg/l	0,6	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,06	NFT 20-405	ISO 2480

	Einheit	Durchschnittlicher Wert Typen	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,025	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Fett - Ballaststoffe		0		

BEHANDLUNG

- Natriumhexacyanoferrat (Trennmittel E535) : maximal 20 mg/kg (berechnet als $K_4Fe(CN)_6$).
- Magnesiumoxid (E530) + Magnesiumcarbonate (E504): maximal 1% (Fliessmittel).

METALLISCHE VERUNREINIGUNGEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius sowie die EG-Verordnung 1881/2006 und ihre Änderungen festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

Verunreinigungen	Grenzwerte
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg

Abwesenheit von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass bis zum heutigen Tag unsere Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die gentechnisch veränderten Organismen bringen können. Ebenso enthält keine unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen GVO.

Abwesenheit von Allergenen

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011-Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keine unsere Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

Abwesenheit von Ionisierung

Wir erklären hiermit, dass unsere Speisesalze weder im Zuge des Herstellungsverfahrens ionisiert werden, noch ursprünglich ionisiert waren. Ebenso erhalten unsere Speisesalze keine ionisierten Zutaten.

VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Verordnung (EG) 1333/2008 vom 16 Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- Verordnung (EG) 1881/2006 vom 19 Dezember 2006 und ihre Änderungen zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN

In mikrobiologischer Hinsicht ist Salz durch die aktuellen Lebensmittelbestimmungen keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir haben dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktions- und Verpackungsstandorte eingesetzt, um :

- gemäss den Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen in unseren Werken zu überprüfen, daß sich keine Verunreinigungsquelle entwickeln konnte, die die Qualität unserer Produkte beeinträchtigen könnte.
- den Gehalt an mikrobiellen Verunreinigungen bei unseren Salzen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die Ergebnisse an, die normalerweise bei der Untersuchung unserer Siedespeisesalze gewonnen werden :

Keime	Ergebnisse / 1g
Anerobe Sulfitreduktoren	< 10
Hefe	< 10
Mold	< 20
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1
Wärmetolerante coliforme Keim	< 1
Coliforme Keime bei 30°C	< 1
Aerobmesophile Flora	<100
Aerobmesophile Sporenflora	<50
Intestinalen Enterokokken	< 1
Salmonellen	Null
Listeria	Null

VERPACKUNG

Präsentation	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl / Palette	Gruppierung
	L	B	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
25 kg kraft Säcke (Paletten mit Schrumpffolie)	1200	900	1300	1030	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken

Verpackungs-Nummer :

L(Lot) - V(Varangéville) - JJ(Jahr) - DDD(Datum) - UU:mm(Uhrzeit:minuten)

(1) Palette mit Schrumpffolie (Palette und Überbezug inbegriffen)

Empfehlung: Um die ursprünglichen Eigenschaften des 40 µm Salzes zu erhalten, bei dem es besonders leicht zu Verklumpungen kommt, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden. Bewahren Sie dieses Salz nicht mehr als 2 Monate.

PRODUKTIONSSTÄTTEN

Saline von Varangéville (F - 54110)

Da wir ständig um die Zufriedenheit unserer Kunden und um die Zuverlässigkeit und die Verbesserung der Qualität der Produkte bemüht sind, ist Salins ISO 9001 und FSCC 22000 zertifiziert.

Um die Hygieneanforderungen, die die Herstellung von Lebensmitteln erfordern, sicherzustellen, sind die Produktionsstätte Dax ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

VERWENDUNG

Durch seine Körnung ist dieses Salz besonders gut für die Herstellung von Butter und Margarine geeignet.

Cie des SALINS DU MIDI & des SALINES DE L'EST

92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY - FRANKREICH

AG - Kapital von 68 040 000 Euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

Unsere technischen Datenblätter sollen **Sie** beraten. Die von uns angegebenen Anweisungen bezüglich der Anwendungen unserer Produkte sind **unverbindlich**, insbesondere im Falle der Beeinträchtigung von Dritten.