

Nitrit-Pökelsalz 0,4 – 0,5 %

Siedesalz mit Natriumnitrit im 10 kg-Eimer zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand 16. Mai 2012

Seite 1 von 1

Zutaten: Siedesalz,
Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250 (0,4 – 0,5 %),
Trennmittel Natriumhexacyanoferrat (II) E 535 ca. 10 mg/kg
(berechnet als $K_4Fe(CN)_6$)

Feuchtigkeit (2 h bei 110°C): ca. 0,2 %

Zusatzstoffe: Natriumnitrit E 250 0,4 % - 0,5 %
Antibackmittel E 535

Korngröße: 0 - 1 mm
> 70 % zwischen 0,2 und 0,63 mm

Schüttgewicht: ca. 1,2 kg/dm³

Lagerbedingungen: trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit < 70 %)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Restlaufzeit: 6 Monate

Lieferformen:

Art.-Nr. 13005 10 kg Eimer 4 Lagen à 12 Eimer auf Europalette

Das Produkt ist frei von Allergenen und frei von gentechnisch modifizierten Organismen (GMOs.)

Die Südsalz GmbH verfügt über zertifizierte Management-Systeme entsprechend ISO 9001/14001 und ISO 22000 sowie über das International Food Standard-Zertifikat.

Die in dieser Produktinformation gegebenen Informationen beruhen auf unseren fundierten anwendungstechnischen Erfahrungen und sind nach unserem Wissen korrekt und entsprechen dem Stand des Ausgabedatums. Die Angaben werden jedoch nicht verbindlich zugesichert und entbinden den Anwender nicht davon, die Eignung unserer Produkte für seinen Anwendungszweck zu überprüfen.