Produktinformation



Nitrit-Pökelsalz 0,85 - < 1,0 %

Siedesalz mit Natriumnitrit zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand: 01.03.2021 Seite 1 von 1

Natriumchlorid				99,9	%
			-		mg/kg mg/kg
		0	-	3	mg/kg
·				0 0	
Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250 Trennmittel Natriumferrocyanid E 535 (berechnet als K ₄ Fe(CN) ₆)		0.85		1.0	%
		0,00	ca.	10	mg/kg
					0 0
(2 h bei 110° C)			ca.	0.2	%
				•	
> 70 % zwischen		-	- und	•	mm mm
> 70 /0 ZWISCHEIT		0,2	unu	0,03	111111
			ca.	1,2	kg/dm ³
9 Monate					
6 Monate					
trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit)			<	70	%
Gebinde 25 kg PE-Sack 25 kg PE-Sack 800 kg Big Bag	Paletten Europalette Kunststoffpalette Europalette	8 La	Palettenbelegung 8 Lagen à 5 Säcke 8 Lagen à 5 Säcke		
	Kalium Calcium Magnesium Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250 Trennmittel Natriumf (berechnet als K₄Fe) (2 h bei 110° C) > 70 % zwischen 9 Monate 6 Monate trocken lagern (relations) Gebinde 25 kg PE-Sack 25 kg PE-Sack	Kalium Calcium Magnesium Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250 Trennmittel Natriumferrocyanid E 535 (berechnet als K₄Fe(CN)₆) (2 h bei 110° C) > 70 % zwischen 9 Monate 6 Monate trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit) Gebinde 25 kg PE-Sack 25 kg PE-Sack Kunststoffpalette	Kalium20Calcium1Magnesium0Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250 Trennmittel Natriumferrocyanid E 535 (berechnet als K₄Fe(CN)₆)0,85(2 h bei 110° C)0> 70 % zwischen09 Monate0,26 Monate trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit)Gebinde 25 kg PE-Sack 25 kg PE-Sack KunststoffpalettePaletten 8 Lager 8 Lager 	Kalium Calcium Magnesium Calcium Cal	Kalium20-1000Calcium1-40Magnesium0-3Konservierungsstoff Natriumnitrit E 2500,85-1,0Trennmittel Natriumferrocyanid E 535 (berechnet als K₄Fe(CN)₆)ca.10(2 h bei 110° C)ca.0,2> 70 % zwischen0,2und0,63ca.1,29 Monate6 Monatetrocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit)70GebindePalettenPalettenbelegung25 kg PE-SackEuropalette Kunststoffpalette8 Lagen à 5 Säcke 8 Lagen à 5 Säcke

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

Die Südwestdeutsche Salzwerke AG verfügt über zertifizierte Management-Systeme entsprechend ISO 9001/14001/50001 und FSSC 22000 sowie über das International Featured Standards (IFS) Food-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.