

Nitrit-Pökelsalz jodiert 0,5 – 0,6 % natriumreduziert

Natriumreduziertes jodiertes Nitritpökelsalz zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand: 10. Januar 2011

Seite 1 von 1

Zusammensetzung:

Natriumchlorid	50,0	%
Kaliumchlorid	50,0	%

Zusatzstoffe:

Natriumnitrit E 250	0,5 % - 0,6 %
Kaliumjodat	25 – 42 mg/kg
Antibackmittel E 535	ca. 10 mg/kg (berechnet als $K_4Fe(CN)_6$)

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

Korngröße: 0 - 1 mm

Schüttgewicht: ca. 1,2 kg/dm³

Lagerbedingungen: trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit < 70 %)

Lieferformen:

Art.-Nr. 33242 25 kg PE-Sack 8 Lagen à 5 Säcke 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.