

## Nitrit-Pökelsalz jodiert 0,4 – 0,5 %

Jodiertes Siedesalz mit Natriumnitrit zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand: 19. März 2012

Seite 1 von 1

### Chemische Zusammensetzung des Siedesalzes:

Natriumchlorid		99,9%
Kalium	20 - 1.000	mg/kg
Calcium	1 - 40	mg/kg
Magnesium	0 - 3	mg/kg

(bezogen auf Trockensubstanz)

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

<b>Zusatzstoffe:</b>	Natriumnitrit E 250	0,4 % - 0,5 %	
	Kaliumjodat	25 – 42	mg/kg
	Antibackmittel E 535	ca. 10	mg/kg (berechnet als $K_4Fe(CN)_6$ )

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

**Schüttgewicht:** ca. 1,2 kg/dm<sup>3</sup>

**Lagerbedingungen:** trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit < 70 %)

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

### Lieferformen:

Art.-Nr. 13242	25 kg PE-Sack	8 Lagen à 5 Säcke auf Europalette
Art.-Nr. 13262	25 kg PE-Sack	8 Lagen à 5 Säcke auf Kunststoffpalette
Art.-Nr. 13288	800 kg Big-Bag	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.