

Nitrit-Pökelsalz 0,4 – 0,5 %

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

(Gehalte bezogen auf Trockensubstanz)

SÜDSALZ GmbH

31. JUL. 2014

J. D. Nied

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

Zusatzstoffe: Natriumnitrit E 250 0,4 % - 0,5 %
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/dm³

Lagerbedingungen: trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit < 70 %)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lieferformen:

Art.-Nr. 13042	25 kg PE-Sack	8 Lagen à 5 Säcke auf Europalette
Art.-Nr. 13062	25 kg PE-Sack	8 Lagen à 5 Säcke auf Kunststoffpalette
Art.-Nr. 13070	1.000 kg Big-Bag	auf Kunststoffpalette
Art.-Nr. 13080	1.000 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.