

## Nitrit-Pökelsalz 0,85 - < 1,0 %

Siedesalz mit Natriumnitrit zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand: 5. März 2015

Seite 1 von 1

### Chemische Zusammensetzung des Siedesalzes:

|                |          |       |
|----------------|----------|-------|
| Natriumchlorid | 99,9     | %     |
| Kalium         | 20 - 100 | mg/kg |
| Calcium        | 1 - 40   | mg/kg |
| Magnesium      | 0 - 3    | mg/kg |

(bezogen auf Trockensubstanz)

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

**Zusatzstoffe:** Natriumnitrit E 250 0,85 % - < 1,0 %  
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

**Restlaufzeit:** 6 Monate

### Lieferformen:

|                |                  |   |
|----------------|------------------|---|
| Art.-Nr. 13162 | 25 kg PE-Sack    | 8 Lagen à 5 Säcke auf Kunststoffpalette |
| Art.-Nr. 13170 | 1.000 kg Big-Bag | auf Kunststoffpalette                   |

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

*Die Südsalz GmbH verfügt über zertifizierte Management-Systeme entsprechend ISO 9001/14001/50001 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.