

Siede Speisesalz Info

Produktbeschreibung

- K+S Siede-Speisesalz ist ein Produkt von höchster Reinheit. Das Salz wird entweder durch selektives Auflösen von Steinsalz oder durch Aussolen einer Salzlagerstätte und anschließendem Eindampfprozeß gewonnen. Das Produkt ist rein weiß, voll löslich und kann in kristalliner Form in allen gängigen Körnungen von extra fein bis grob sowie in compactierter Form in Körnungen von 1,6-0,8 mm bis 3-1 mm geliefert werden. Die Produktionsstätten in Deutschland, Frankreich, Niederlande, Portugal und Spanien gehören zu den modernsten ihrer Art in Europa. Die Produktion erfolgt unter HACCP-Bedingungen. Die Werke sind nach EN ISO 9001 zertifiziert.

Additive

- Siede-Speisesalz (kristallin) wird zur Verhinderung des Verbackens mit dem Trennmittel E 535, Na-Hexacyanoferrat(II), in einer Menge von ca. 10 mg/kg präpariert. Feinkristalline Produkte sind auch jodiert, Paketsalze jodiert und fluoridiert erhältlich.

Lebensmittelrecht, Fremd- und Schadstoffe

- Die maximal zulässigen Schwermetallgehalte werden deutlich unterschritten:
- Dioxine, PCB, PAK, Aflatoxine und pathogene Keime sind gemäß den anwendbaren Verordnungen nicht nachweisbar (unterhalb der Nachweisgrenze). Das Produkt ist nicht radioaktiv bestrahlt worden. Wie alle Mineralstoffe kann auch K+S Siede-Speisesalz nicht gentechnisch behandelt werden. Allergene Bestandteile sind im Produkt nicht vorhanden, da weder Rohstoffe noch Zusatzstoffe Allergene im Sinne der Verordnung(EU) Nr. 1169/2011 und deren Folgeversionen enthalten. Das Produkt ist Koscher und erfüllt die Anforderungen für Halal.
- Die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU ist selbstverständlich. Die Anforderungen des CODEX ALIMENTARIUS werden von K+S Siede-Speisesalz in allen Punkten erfüllt (wird Trennmittel E 535 zugesetzt). K+S Siede-Speisesalz erfüllt auch die Anforderungen des FCC (ausgenommen iodierete Produkte).
- Arsen < 0,5 Blei < 0,1 Cadmium < 0,05 Kupfer < 0,2 Quecksilber < 0,1
- (Alle Angaben in mg/kg Salz)

Sicherheitstechnische und ökologische Angaben

- Siede-Speisesalz ist kein Gefahrstoff im Sinne der EG-Richtlinie 1907/2006 sowie Folgevorschriften.

Lagerung

- Siede-Speisesalz sollte trocken gelagert werden. Für lose Ware empfehlen wir Edelstahlsilos, Stahlsilos mit Lebensmittelanstrich oder GFK-Silos in Lebensmittelqualität. In Gebäuden stehende Silos sind zu bevorzugen.

Vorstehende Angaben basieren auf unseren kontinuierlichen Qualitätsprüfungen. Sie entbinden den Anwender nicht von seiner Pflicht, eine Eingangskontrolle des gelieferten Produktes vorzunehmen. Die Angaben dienen zu Informationszwecken und stellen keine Garantie dar. Die Prüfung der Eignung des Produktes für den vom Anwender beabsichtigten Zweck liegt in der Verantwortung des Anwenders.

Siede Speisesalz Info

Iodierung

- Iodierte Speisesalze sind entsprechend der Gesetzgebung des Empfängerlandes iodiert.
- Aus dem Artikelkurztext kann die Iodmenge und das Iodierungsmittel wie folgt festgestellt werden: Beispiel FOOD V Standard AC 20IA 40x25PE; Bei der Angabe von "20IA" gibt die "20" die Iodierungsmenge in mg/kg an und "IA" das Iodierungsmittel; IA steht für Kaliumiodat und "I" Kaliumiodid.
- Alle Tafelsalze sind mit 20 mg/kg präpariert.
- Folgende Iodierungen sind in den jeweiligen Ländern verkehrsfähig:

Iodgehalt [ppm]	Länder								
17,5	Austria	United Kingdom	France						
20	Belgium	Croatia	Denmark	Germany	Lithuania	Luxembourg	Netherlands	Poland	Slovenia
22.5	Bulgaria	Czech Rep.	Germany	Lithuania	Luxembourg	Poland	Portugal	Slovenia	
25	Czech Rep.	Hungary	Macedonia	Portugal	Switzerland				
30	Belarus	Italy	Moldova	Russia	Ukraine				
57	Spain	Sweden	Netherlands (bread products)						

Vorstehende Angaben basieren auf unseren kontinuierlichen Qualitätsprüfungen. Sie entbinden den Anwender nicht von seiner Pflicht, eine Eingangskontrolle des gelieferten Produktes vorzunehmen. Die Angaben dienen zu Informationszwecken und stellen keine Garantie dar. Die Prüfung der Eignung des Produktes für den vom Anwender beabsichtigten Zweck liegt in der Verantwortung des Anwenders.