



PRODUKTUMSCHREIBUNG

Sehr sauberes raffiniertes FEINES Meersalz. Meersalz wird umweltfreundlich produziert und enthält eine Reihe von wichtigen Mineralien und Spurenelementen. MARSEL® 0.2-0.8 ZAC ist ein Speisesalz ohne Trennmittel und eignet sich sowohl für private als auch industrielle Anwendungen und für alle Anwendungen die ein feines Salz erfordern.



CHEMISCHE SPEZIFIKATION

NaCl (auf getrocknetem Salz)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO ₄	≤ 0.13%
Unlösliche Partikel	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Zusätze	keine

PHYSIKALISCHE SPEZIFIKATION

Korngröße ⁽¹⁾	min.	max.
< 200 µm	0%	3%
200 – 800 µm	90%	100%
800 – 1000 µm	0%	5%
> 1000 µm ⁽²⁾	0%	3%
Schüttdichte⁽³⁾	950 – 1150 kg/m ³	

(1) die Korngröße wurde nach ISO 13322-2:2006 mit Sympatec Qicpic Particle Analyzer ausgeführt

(2) typische Analyse ergibt 0% > 1250 µm

(3) nach Norm EN1097-3

VERPACKUNG

VERPACKUNG*	ABMESSUNG L x B x H (cm)	GEWICHT BRUT/NET (KG)	EINHEITEN/ SCHICHT	SCHICHTEN/ PALETTE	EINHEITEN/ PALETTE
8 kg PE	80 x 120 x 120	1028/1000	8/5	15/1	125
25 kg PE	80 x 120 x 130	1028/1000	5	8	40
1000 kg PP	80 x 120 x 130	1027/1000	-	-	1
1250 kg PP	80 x 120 x 150	1277/1250	-	-	1
Lose	Silozug	-	-	-	-
Paletten	8 kg Säcke: EURO 80 x 120 cm Tauschpalette (Holz) 10 & 25 Kg Säcke: EURO 80 x 120 cm (Holz, mit Hitzebehandlung oder Kunststoff**) 1000 & 1250 Kg Big Bags: CP1 100 x 120 cm Palette inklusive ** Kunststoffpaletten sind nicht geeignet für die Lagerung in Palettenregalen				

Zollcode: 2501.0091

* Standardverpackung, andere Verpackungen auf Anfrage

LEGALE ERWÄHNUNGEN • VERUNREINIGUNGEN

entspricht den Richtlinien 150-1985 für Salz (cfr. Codex Alimentarius Standard) • die Produktionsanlage entspricht den hygienischen Anforderungen für Rohstoffherstellung für die Lebensmittelindustrie (852/2004/EG) • frei von Allergenen, Pathogenen, Gluten und Mikroorganismen • GMO-frei (1829/2003/EG und 1830/2003/EG) • Meersalz ist ein natürliches Produkt, geringfügige Abweichungen der spezifizierten Daten sind möglich • diese Spezifikationen wurden auf Grund von internen und externen Qualitätskontrollen hergestellt • es ist typisch für die Ware, dass sporadisch unlösliche Partikel auftreten können, aber nicht mehr als den vorgegebenen Höchstwert • unlösliche Partikel werden in der HACCP-Studie geprüft (auf Anfrage zu konsultieren) • für bestimmte Anwendungen ist eine Vorfiltration empfehlenswert • der Anwender ist verantwortlich für eine Eingangskontrolle und für die Überprüfung der Eignung des Produkts für den vorgesehenen Zweck

QUALITÄT

BRC • IFS • KOSHER zertifiziert

LAGERUNG • RIESELFÄHIGKEIT • GARANTIE

Trocken, kühl und bedeckt lagern bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 75 % • Salz ist ein natürliches Produkt, das verklumpen kann • Verklumpung hängt von der Körnung ab und wird von der Lagerung und Transportkonditionen (z.B. von überseeischem Transport, Klimaschwankungen, Stapelung,...) beeinflusst • bei Salz ohne Trennmittel kann 1 bis 4 Monate nach der Produktion Verklumpung auftreten • Verklumpung beeinträchtigt aber in keiner Weise die Spezifikationen oder die Eigenschaften des Produkts

HALTBARKEIT

Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar • wegen der Rückverfolgbarkeit ist eine Haltbarkeit von 2 Jahren nach Productiondatum festgelegt