

MARSEL® 1-2

TECHNISCHES DATENBLATT



PRODUKTUMSCHREIBUNG

Sehr sauberes raffiniertes MITTELGROBES Meersalz. Meersalz wird umweltfreundlich produziert und enthält eine Reihe von wichtigen Mineralien und Spurenelementen. MARSEL® 1-2 Speisesalz eignet sich sowohl für private als auch industrielle Anwendungen wie die Herstellung von Snacks (Chips, Salzgebäck, ...), Gewürzmischungen, Molkereiprodukten (Butter, Käse,...), Fisch- und Fleischprodukten (Räucherei, Salzsole), Salzmühlen, usw.



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.
< 500 µm	0%	3%
500 – 1000 µm	0%	20%
1000 – 2000 µm	50%	100%
2000 – 3150 µm	0%	30%
> 3150 µm ⁽²⁾	0%	3%
Schüttdichte⁽³⁾	1150 – 1300 kg/m ³	

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

(2) typische Analyse ergibt 0% > 4000 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
10 kg PE	80 x 120 x 120	1028/1000	10	10	100
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	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 Transportbedingungen (z.B. von überseeischem Transport, Klimaschwankungen, Stapelung,...) beeinflusst • bei Salz ohne Trennmittel kann 4 bis 8 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 Produktionsdatum festgelegt