

## Produktinformation

### Nitrit-Pökelsalz 0,4 - 0,5 %

Siedesalz mit Natriumnitrit im 10 kg Eimer zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

Stand: 01.03.2021

Seite 1 von 1

#### Chemische Zusammensetzung des Siedesalzes

(bezogen auf Trockensubstanz)	Natriumchlorid		99,9	%
	Kalium	20 -	1000	mg/kg
	Calcium	1 -	40	mg/kg
	Magnesium	0 -	3	mg/kg

#### Zusatzstoffe

Konservierungsstoff				
Natriumnitrit E 250	0,4 -		0,5	%
Trennmittel Natriumferrocyanid E 535 (berechnet als $K_4Fe(CN)_6$ )	ca.		10	mg/kg

#### Feuchtigkeit

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

#### Korngröße

	0 -		1	mm
> 70 % zwischen	0,2 und		0,63	mm

#### Schüttgewicht

ca.		1,2	kg/dm <sup>3</sup>
-----	--	-----	--------------------

#### Mindesthaltbarkeit

9 Monate

#### Restlaufzeit

6 Monate

#### Lagerbedingungen

trocken lagern (relative Luftfeuchtigkeit)	<		70	%
--	---	--	----	---

#### Lieferform

**Artikelnummer**  
13005

**Gebinde**  
10 kg Eimer

**Paletten**  
Europalette

**Palettenbelegung**  
4 Lagen à 12 Eimer

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

Die Südwestdeutsche Salzwerke AG 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.