

# MARSEL® 0-0.2

## TECHNISCHES DATENBLATT



### PRODUKTUMSCHREIBUNG

Sehr sauberes raffiniertes EXTRA FEINES Meersalz. Meersalz wird umweltfreundlich produziert und enthält eine Reihe von wichtigen Mineralien und Spurenelementen. MARSEL® 0-0.2 ist ein Speisesalz und eignet sich für industrielle Anwendungen wie die Herstellung von Snacks (Nüsse, Chips, Salzgebäck, ...), salzigen Produkten (Brühe, Suppen, Soßen, ...), Gewürzmischungen, Molkereiprodukten (Butter, Käse, ...), Bäckereiprodukten, ...



### CHEMISCHE SPEZIFIKATION

NaCl (auf getrocknetem Salz)	≥ 99.8%
H <sub>2</sub> O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO <sub>4</sub>	≤ 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
<b>Zusätze</b>	
E535 (Trennmittel)	< 12 ppm ausgedrückt als K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub>

### PHYSIKALISCHE SPEZIFIKATION

Korngröße <sup>(1)</sup>	min.	max.
< 150 µm	0%	15%
150 – 300 µm	80%	100%
300 – 400 µm	0%	5%
> 400 µm <sup>(2)</sup>	0%	1%
<b>Schüttdichte<sup>(3)</sup></b>		950 – 1100 kg/m <sup>3</sup>

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

(2) typische Analyse ergibt 0% > 500 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
15 kg PE	80 x 120 x 120	1020/990	6	11	66
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
Paletten	15 & 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 die 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 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