

## Spezifikation für JuraSel® Tafelsalz mit Iod Code-Nr. 2523

<b>Merkmale</b>	Getrocknetes, feinkörniges Natriumchlorid, das den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des Codex Alimentarius entspricht. Dem Salz wird zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten (Kropf etc.) eine Iodverbindung beigemischt. Der Zusatz eines Antiklumpmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit. Ein Zusatz von Reiskörnern in den Salzstreuer erübrigt sich.				
<b>Verwendung</b>	Als Tafelsalz im Salzstreuer auf dem Tisch.				
<b>Sensorische Aspekte</b>	Farbe		weiss		
	Geruch		neutral		
<b>Zusammensetzung Trockensubstanz</b>	Natriumchlorid	NaCl	mind.	98	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0,1	%
	Wasserunlösliche Anteile *)		max.	0,01	%
	Calcium *)	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnesium *)	Mg	max.	10	mg/kg
	Iod (als KI zugesetzt)	I		25	mg/kg
	Antiklumpmittel E 341	Ca <sub>3</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub>	ca.	1	%
	*) bezogen auf das Produkt ohne Antiklumpmittelzusatz				
<b>Feuchtigkeitsgehalt</b>	Massenverlust bei 110 °C	H <sub>2</sub> O	max.	0,1	%
<b>Physikalische Eigenschaften</b>	Körnung			0,1 - 0,9	mm
	mittlere Korngrösse			0,4 - 0,7	mm
<b>Lagerbedingungen</b>	Trocken in geschlossenen Räumen lagern.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
<b>Lagerverhalten</b>	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.				
<b>Verpackung Liefereinheit</b>	500 g Karton-Faltschachtel in Sammelboxen à 10 kg. Lieferung auf mit PE-Folie umwickelten Europaletten zu 840 kg.				
<b>Rückfragen</b>	Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1 Tel. +41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch				

**Zertifikate**



Zertifiziertes Qualitäts-System  
 ISO 9001 / Reg-Nr. 14932



FSSC 22000  
 IFS International Food Standard

**Ausgabe**

01.01.15/Tr SPZ2523.DOC