

Retail



SALT

JOZO® SEL IODÉ

Les produits salins JOZO sont des produits variés aux possibilités multiples. L'assortiment JOZO est approprié aussi bien pour le consommateur individuel que pour la restauration et varie de divers sels de base aux sels 'super' dans de nombreuses variantes. Nos sels de base présentent des produits naturels d'une tradition riche. Ceux-ci proviennent de sources primordiales, rehaussent le goût et sont très purs et de qualité constante. Les grains fins font que nos produits salins peuvent être facilement épanchés. L'assortiment est composé entre autres de : JOZO avec iode, JOZO Bewust [Réfléchi] et JOZO Naturel.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous conseillons JOZO sel de cuisine avec iode pour les consommateurs sans limitations médicales. L'iode est un élément important pour le corps et nous aide à rester dans une condition optimale. La part la plus importante d'iode que reçoit le corps humain provient du sel iodé. L'iode favorise la formation des hormones thyroïdiennes. Ces hormones sont importantes pour la croissance et le développement du système nerveux et pour le métabolisme. Elles régulent en outre l'émission d'énergie de toutes les cellules. Le sel de cuisine JOZO Naturel est le sel pur le plus connu. Le sel de cuisine JOZO Naturel peut être utilisé pour des recettes spéciales où le sel pur a la préférence. Pensez par exemple à la conservation des aliments, des légumes en pots ou en boîtes, la mise dans la saumure de légumes et de viande, etc. Ce sel est approprié également pour les consommateurs qui sont hypersensibles à l'iode.

COMPOSITION comme typique

Type de sel: fine salt

Chlorure de Sodium (NaCl)	99,9 %*
dont sodium	39,0 %
humidité (H ₂ O)	< 0,1 %
antiagglomérant (E551)	< 0,15 %
antiagglomérant (E535)	
mesuré comme Fe(CN) ₆	< 10 mg/kg
Iode (I) (ajouté comme KIO ₃)	20 mg/kg (KIO ₃ : 26 - 42)
* Sur base de sel pur séché	



Store dry
Durability 3 years

GRANULOMÉTRIE

La granulométrie du JOZO a été basée d'après l'étude des applications dans l'industrie alimentaire. Ci-dessous une indication des pourcentages de la granulométrie.

3 % < 125 micron
94 % de 125 à 600 micron
3 % de 600 à 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

La granulométrie peut dévier suite à la démixtion pendant le transport et le stockage.

DENSITÉ

1300 kg/m³

Certified QM system,
HACCP integrated,
ISO 9001 / 14001,
IFS and BRC certified

UNITÉS DE LIVRAISON

	PAP sac 1 kg x 12
Article	5224
EAN (unité unique)	87158168
EAN (colis)	8715800100349
Palette	LPR euro bois 120 x 80 cm
Couche	8
Sacs per couche	12
Poids brut	1.188 kg
Poids net	1.152 kg

Brussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Einesc-ident No.
231-598-3

AkzoNobel Functional
Chemicals B.V.
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.akzonobel.com/
saltspecialties

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Tous les produits salins d'AkzoNobel Salt Specialties, destinés à l'utilisation dans les aliments, répondent au Standard for Food Grade Salt tel que nommé dans les directives du Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061. Tous les produits sont sans gluten, pathogènes, allergènes, et ne comportent pas de micro-organismes et/ou de traces de mollusques (coquillages ou autres). Tous les produits sont absolument sans résidus de pesticides. L'HACCP est intégrée entièrement dans son système de qualité. AkzoNobel Salt Specialties est certifiée ISO, BRC et IFS. Toutes ses activités sont hébergées dans un système QSSE (Qualité, Santé, Sécurité et Environnement) fréquemment soumis à un audit.

Date de publication: 24-12-2013

Fiche technique du produit, date de version: 24-12-2013

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today