

Retail



SALT

JOZO[®] ZOUTMOLEN

JOZO zoutproducten zijn veelzijdige producten met talloze mogelijkheden. Het JOZO assortiment is zowel geschikt voor de individuele consument als voor de horeca en varieert van diverse basiszouten tot premiumzouten in vele varianten. Onze basiszouten bieden natuurlijke producten met een rijke traditie. Deze, uit oerbronnen gewonnen smaakmakers, zijn zeer zuiver en van een constante kwaliteit. De fijne korrels maken onze zoutproducten gemakkelijk strooibaar.

PRODUCTBESCHRIJVING

JOZO introduceert kwalitatief hoogwaardige molens die een soepele vermaling en een ideale korrelgrootte garanderen. Dit mineraalrijk grof zeezout, op natuurlijke wijze gewonnen uit zeewater, geeft gerechten een intense en rijke smaak. De ongepolijste structuur van de zoutkorrels maakt dit zeezout bij uitstek geschikt voor de zoutmolen. Zowel in de keuken als op tafel kunnen uw gerechten in een handomdraai op smaak worden gebracht.

SAMENSTELLING doorsnee Type zout: **grof zeezout**

Natrium Chloride (NaCl)	99,9 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H ₂ O)	< 0,05 %

* Op basis van puur gedroogd zout



Store dry
Durability 3 years

KORRELGROOTTEVERDELING

De korrelgrootteverdeling van JOZO is gekozen op basis van onderzoek naar toepassingen in de voedselindustrie. Hieronder een opgave van percentages naar korrelgrootteverdeling.

2% ≤ 0.35 mm
88% van 0.35 tot 2 mm
10% ≥ 2 mm

De korrelgrootteverdeling kan als gevolg van ontmenging tijdens transport en opslag afwijken.

STORTGEWICHT1300 kg/m³**LEVEREENHEDEN**

	Zoutmolen 100 gr. x 6
Artikelnummer	5423424
EAN (single unit)	8715800000632
EAN (colli)	8715800000656
Pallet	euro HT 120 x 80 cm
Lagen	2
Aantal per laag	49
Brutogewicht	83,8 kg
Nettogewicht	58,8 kg

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

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

AkzoNobel Salt Specialties
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.saltspecialties.com

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Alle zoutproducten van AkzoNobel Salt Specialties, bestemd voor gebruik in voedingsmiddelen, voldoen aan de Standard for Food Grade Salt zoals genoemd in de richtlijnen van de Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-2001¹, Amend. 3-2006¹. Alle producten zijn vrij van gluten, pathogenen, allergenen, en bevatten geen micro-organismen en/of sporen van molluska (schaaldieren en/of weekdieren). Alle producten zijn absoluut vrij van residuen van bestrijdingsmiddelen. HACCP is volledig geïntegreerd in haar kwaliteitssysteem. AkzoNobel Salt Specialties is ISO, BRC en IFS gecertificeerd. Al haar activiteiten zijn ondergebracht in een KMGV-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geaudit wordt.

Uitgifte datum: 04-06-2010

Product Data Sheet, versie datum: 16-04-2010

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today