

Retail



SALT

JOZO® PEPERMOLEN

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. Het heerlijke grove zeezout en de geurige peperkorrels zijn geselecteerd op superieure kwaliteit en pure smaak. Zowel in de keuken als op tafel kunnen uw gerechten in een handomdraai op smaak worden gebracht.

SAMENSTELLING doorsnee

Zwarte peper
Vocht (H₂O) < 0,14 %



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.

>95 % van 0,9 tot 3,15 mm

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

STORTGEWICHT

1300 kg/m³

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

LEVEREENHEDEN

	Zwarte peper molen 50 gr. x 6
Artikelnummer	5423423
EAN (single unit)	8715800000649
EAN (colli)	8715800000663
Pallet	euro HT 120 x 80 cm
Lagen	2
Aantal per laag	49
Brutogewicht	54,4 kg
Nettogewicht	29,4 kg

Brussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Eincas-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 KVMG-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geauditeerd wordt.

Uitgifte datum: 16-04-2010

Product Data Sheet, versie datum: 06-11-2009

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today