

Retail



SALT

JOZO® NATUREL KEUKENZOUT

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 Naturel Keukenzout is het meest bekende pure zuivere zout. JOZO Naturel Keukenzout kan worden toegepast voor speciale recepturen waarbij puur zout de voorkeur heeft. Denk bijvoorbeeld aan conserveren van levensmiddelen, groente in glas of blik, pekelen van groente en vlees, etc. Dit zout is tevens geschikt voor consumenten die overgevoelig zijn voor jodium. Voor consumenten zonder medische beperkingen raden wij JOZO Keukenzout met jodium aan. Jodium is een belangrijke bouwsteen voor het lichaam en helpt ons in optimale conditie te blijven. Het grootste aandeel jodium dat het menselijk lichaam binnenkrijgt, is afkomstig van gejodeerd zout. Jodium bevordert de vorming van schildklierhormonen. Deze hormonen zijn belangrijk voor de groei en ontwikkeling van het zenuwstelsel en voor onze stofwisseling. Daarnaast reguleert het de energieafgifte van alle cellen.

SAMENSTELLING doorsnee

Type zout: fine salt

| | |
|---|------------|
| Natrium Chloride (NaCl) | 99,9 %* |
| waarvan natrium | 39,0 % |
| vocht (H ₂ O) | < 0,1 % |
| antiklontermiddel (E551) | < 0,15 % |
| antiklontermiddel (E535) | |
| gehalte gemeten als Fe(CN) ₆ | < 10 mg/kg |

* Op basis van gedroogd puur zout

KORRELGROOTTEVERDELING

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

| |
|-----------------------------|
| 3 % < 125 micron |
| 94 % van 125 tot 600 micron |
| 3 % van 600 tot 1000 micron |
| 0,1 % > 1000 micron |

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

STORTGEWICHT

1300 kg/m³

LEVEREENHEDEN

PAP zak 1 kg x 12

| | |
|-------------------|---------------|
| Artikelnummer | 5223 |
| EAN (single unit) | 8715800100011 |
| EAN (colli) | 8715800100431 |
| Pallet | LPR hout euro |
| | 120 x 80 cm |
| Lagen | 8 |
| Aantal per laag | 12 |
| Brutogewicht | 1.188 kg |
| Nettogewicht | 1.152 kg |

Certified QM system,
HACCP integrated,
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 Functional
Chemicals B.V.
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.akzonobel.com/
saltspecialties

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 geaudit wordt.

Uitgifte datum: 24-12-2013

Product Data Sheet, versie datum: 24-12-2013

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today




Store dry
Durability 3 years