

Food



SALT

SUPRASEL® NITRITE SALT 0,6%

Suprasel zout wordt gewonnen uit de miljoenen jaren geleden opgedroogde Europese Zechstein Zee. Onze Suprasel zoutproducten staan voor hoge kwaliteit en zijn essentiële ingrediënten voor voedingsmiddelen zoals zuivel-, vlees- en bakkerijproducten, soepen/kruiden, spreads, dressings en sauzen, snacks, vis, frisdranken, etc. en worden gebruikt bij het pekelen en inblikken. Ze geven voedingsmiddelen de juiste smaakbeleving en bevorderen de houdbaarheid. Suprasel zoutproducten vertragen de groei van micro-organismen. Ze controleren verschillende enzym-activiteiten. Tevens spelen de conserverende eigenschappen een belangrijke rol in het eigenlijke voedselproces. Voor elke applicatie is een speciaal ontwikkeld zout type beschikbaar.

PRODUCTBESCHRIJVING

Suprasel nitriet zout beschermt vleesproducten tegen de groei van bacteriën. Het nitriet zout bevordert de smaak, stabiliseert de kleur en verbetert de textuur van het vlees. Door de hoge ontbindingsfactor worden vlekken op het vlees voorkomen. De speciaal geselecteerde korrelgrootte zorgt voor een goede mix van zout en nitriet. Suprasel vergroot ook de houdbaarheid van het vlees door de oxidatie van vetten te vertragen en door het meer bestand te maken tegen licht en hoge temperaturen.

Vraag AkzoNobel Salt om speciale producten: Suprasel naturel zout (o.a. zuivelproducten, soepen en kruiden) en Suprasel geïodeerd zout (brood).

SAMENSTELLING als typical

Type zout: fine salt

Natrium Chloride (NaCl)	99,9 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H ₂ O)	< 0,05 %
Nitriet (NO ₂) (toegevoegd als NaNO ₂)	0,55 % (NaNO ₂ : 0,5 - 0,6)
antiklontermiddel (E535)	
inhoud gemeten als Fe(CN) ₆	< 10 mg/kg

* Op basis van gedroogd puur zout

KORRELGROOTTEVERDELING

De korrelgrootteverdeling van Suprasel 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

1250 kg/m³

LEVEREENHEDEN

	PE zak 5 kg x 160	PE zak 25 kg x 40	PE zak 25 kg x 49	PE zak 9,1 kg x 96	Bulk
Artikelnummer	5090	4397	4561	5424512	3070
EAN (single unit)	n.v.t.	8715800928271	8715800928271	n.v.t.	
EAN (coll)	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Pallet	ruilpallet plastic euro 120 x 80 cm	ruilpallet plastic euro 120 x 80 cm	geen ruilpallet HT 100 x 120 cm	ruilpallet plastic euro 120 x 80 cm	
Lagen	20	8	7	16	
Aantal per laag	8	5	7	6	
Brutogewicht	826 kg	1025 kg	1256 kg	900 kg	
Nettogewicht	800 kg	1000 kg	1225 kg	873.6 kg	

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 KMVG-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geaudit wordt.



Store dry
Durability 3 years

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

www.saltspecialties.com

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Publicatie datum: 22-09-2010

Product Data Sheet, versie datum: 17-08-2010

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today