

MARSEL® 0-1

TECHNISCHE FICHE



PRODUCTOMSCHRIJVING

Zeer zuiver geraffineerd FIJN zeezout. Zeezout wordt milieuvriendelijk geproduceerd en bevat een aantal essentiële mineralen en spoorelementen. MARSEL® 0-1 voedingszout is geschikt voor zowel huishoudelijk gebruik als industriële toepassingen zoals de productie van snacks (chips, koekjes, ...), kruidenmixen, zuivelproducten (boter, kaas, ...) bakkerijproducten, visproducten (rokerijen), ...



CHEMISCHE KENMERKEN

NaCl (op basis van gedroogd zout)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO ₄	≤ 0.13%
Onoplosbaarheden	< 0.1%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Additieven	
E535	< 12 ppm
(antiklontermiddel)	uitgedrukt als K ₄ Fe(CN) ₆

FYSISCHE KENMERKEN

Korrelverdeling ⁽¹⁾	min.	max.
< 200 µm	0%	15%
200 – 1000 µm	75%	100%
1000 – 1180 µm	0%	20%
> 1180 µm ⁽²⁾	0%	3%
Stortgewicht⁽³⁾	1200 – 1350 kg/m ³	

(1) de korrelverdeling werd bepaald conform ISO 13322-2:2006 met Sympatec Qicpic Particle Analyzer

(2) kenmerkende analyse resulteert in 0% boven 1400 µm

(3) volgens EN1097-3

VERPAKKING

VERPAKKING*	AFMETINGEN L x B x H (cm)	GEWICHT BRUT/NET (KG)	STUKS/LAAG	LAGEN/PALLET	STUKS/PALLET
12,5 kg PE	80 x 120 x 95	818/800	6 / 4	10 / 1	64
25 kg PE	80 x 120 x 130	1028/1000	5	8	40
1000 kg PP	80 x 120 x 130	1027/1000	-	-	1
1250 kg PP	80 x 120 x 150	1277/1250	-	-	1
bulk	blaaswagen	-	-	-	-
palletten	10 & 25 kg zakken: EURO 80 x 120 cm (hout hittebehandeld of kunststof**) 1000 & 1250 kg big bags: EURO 80 x 120 cm (optie: wegwerppallet) ** de kunststofpalletten zijn niet geschikt voor opslag in palletrekken				
Brussels nomenclatuur (douanecode): 2501.0091					
* standaardverpakking, andere verpakkingen op aanvraag					

* standaardverpakking, andere verpakkingen op aanvraag

WETGEVING • CONTAMINANTEN • ONZUIVERHEDEN

voldoet aan richtlijnen 150-1985 voor zout (cfr. Codex Alimentarius Standard) • productie-eenheid beantwoordt aan hygiënische vereisten voor fabricatie van grondstoffen voor de voedingsindustrie (852/2004/EG) • vrij van allergenen, pathogenen, gluten en micro-organismen • vrij van GGO's (1829/2003/EG en 1830/2003/EG) • conform EU 2023/915 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen • zeezout is een natuurproduct, geringe afwijkingen van de specificaties zijn mogelijk • opgegeven specificaties werden opgesteld op basis van interne en externe kwaliteitscontroles • het is eigen aan de grondstof dat er sporadisch onoplosbaarheden kunnen voorkomen, maar niet meer dan het vooropgestelde maximum • onoplosbaarheden werden onderworpen aan de HACCP-studie (consulteerbaar op verzoek) • voor bepaalde toepassingen is een voorfiltratie aan te raden • de gebruiker is verantwoordelijk voor het uitvoeren van een ingangscntrole en het nagaan van de geschiktheid van het product voor de toepassing waarvoor het dienen moet • bij kritische toepassingen of ingeval van rechtstreekse dosering in een eindproduct wordt de gebruiker geacht interne kwaliteit borgende maatregelen te voorzien tijdens het proces (bv voorafgaand afzeven)

KWALITEIT

ZOUTMAN NV SITE ROESELARE	ZOUTMAN NV SITE GENT
BRC • IFS • KOSHER	BRC • IFS

OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en bedekt bewaren bij een gemiddelde luchtvochtigheid van < 70% • zout is een natuurlijk product onderhevig aan klonten • klontervorming hangt af van de korrelgrootte en wordt door opslag- en transportomstandigheden (overzees transport, temperatuurschommelingen, stapelen,...) beïnvloed • lichte klontervorming kan optreden na 4 tot 8 maand • klontering doet echter geen enkele afbreuk aan de specificaties of de eigenschappen van het product

MARSEL® 0-1

TECHNISCHE FICHE

HOUDBAARHEID

zout is chemisch stabiel en wordt als onbeperkt houdbaar beschouwd • om een optimale traceerbaarheid te garanderen, wordt een houdbaarheidsdatum van 2 jaar na productiedatum bepaald