



PRODUCTOMSCHRIJVING

Zeer zuiver geraffineerd FIJN zeezout. Zeezout wordt milieuvriendelijk geproduceerd en bevat een aantal essentiële mineralen en spoorelementen. MARSEL® 0.2-0.8 voedingszout is geschikt voor zowel huishoudelijk als industrieel gebruik en komt in aanmerking voor alle toepassingen waarvoor fijn zout vereist is.

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	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm

Additieven

E535 (antiklontermiddel)	< 13 ppm uitgedrukt als K ₄ Fe(CN) ₆
-----------------------------	---

FYSISCHE KENMERKEN

Korrelverdeling*	min.	max.
< 100 µm	0%	5%
100 – 800 µm	75%	100%
> 800 µm	0%	20%
> 1000 µm**	0%	3%

Stortgewicht 1150 – 1300 kg/m³

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

** kenmerkende analyse resulteert in 0% boven 1250 µm

VERPAKKING

VERPAKKING*	AFMETINGEN L x B x H (cm)	GEWICHT BRUT/NET (KG)	STUKS/LAAG	LAGEN/PALLET	STUKS/PALLET	EAN CODE
6 kg EMMER	Ø22.7 x H18.1	691/648	18	6	108	5425000966685
8 kg PE	80 x 120 x 120	1028/1000	8/5	15/1	125	-
25 kg PE	80 x 120 x 130	1028/1000	5	8	40	5425000964803
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 8 kg zakken: EURO 80 x 120 cm (kunststof**)

10 & 25 kg zakken: EURO 80 x 120 cm (hout hittebehandeld of kunststof**)

1000 & 1250 kg big bags: CP1 100 x 120 cm verloren verpakking

** de kunststofpalletten zijn niet geschikt voor opslag in palletrekken

Brussels nomenclatuur (douane code): 2501.0091

* 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) • 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

KWALITEIT

BRC • IFS • KOSHER gecertificeerd

OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en bedekt bewaren bij een gemiddelde luchtvochtigheid van < 75% • zout is een natuurlijk product onderhevig aan klonteren • 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

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