



PRODUCTOMSCHRIJVING

Marsel® zeezout is geraffineerd, gedroogd en hoogkwalitatief zeezout, gewonnen uit een onuitputtelijke en hernieuwbare bron. Door een samenspel van zon en wind wordt dit zout op een natuurlijke wijze uit zeewater verkregen. Gekarakteriseerd door de unieke korrelstructuur en de aanwezigheid van mineralen en sporelementen, heeft Marsel® fijn zeezout een subtiele smaak. Ideaal voor dagelijks keukengebruik.



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 wordt bepaald conform ISO 13322-2:2006 met Sympatec Qicpic Particle Analyzer

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

(3) volgens EN1097-3

VERPAKKING

VERPAKKING*	STUKS/DOOS	DOZEN/PALLET	STUKS/PALLET	EAN CODE
125 g strooibus	15	270	4050	5425000966579
500 g strooibus	15	90	1350	5425000966524
750 g strooibus	15	72	1080	5425000966500
1 kg zak	12	60** of 80	720** of 960	5425000966715
palletten	Goederen standaard geleverd op Europalletten 80x120cm			
* standaard verpakking, andere verpakking op aanvraag				
** voor zeetransport				

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/EC 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 ingangscontrole en het nagaan van de geschiktheid van het product voor de toepassing waarvoor het dienen moet • bij kritische toepassingen of in geval van rechtstreekse dosering in een eindproduct wordt de gebruiker geacht interne kwaliteit borgende maatregelen te voorzien tijdens het proces (bv voorafgaand afzeven)

KWALITEIT

BRC • IFS • KOSHER • ISO14001 gecertificeerd
Brussels nomenclatuur (douanecode): 2501.0091

OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en bedekt bewaren bij een gemiddelde luchtvochtigheid van < 75% • 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

HOUDBAARHEID

zout is chemisch stabiel en wordt als onbeperkt houdbaar beschouwd • om een optimale traceerbaarheid te garanderen, wordt een houdbaarheidsdatum van 3 jaar na productiedatum bepaald