

MARSEL® fijn zeezout 0.2–0.8 met jodium 26–39ppm



TECHNISCHE FICHE

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 spoorelementen, 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 (antiklontermiddel)	< 12 ppm Uitgedrukt als K ₄ Fe(CN) ₆
Kaliumjodaat	26-39 ppm KIO ₃ 15-23 ppm I

FYSISCHE KENMERKEN

Korrelverdeling ⁽¹⁾	min.	max.
< 100 µm	0%	5%
100 – 800 µm	75%	100%
> 800 µm	0%	20%
> 1000 µm ⁽²⁾	0%	3%
Stortgewicht⁽³⁾		
950 – 1150 kg/m ³		

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

(2) kenmerkende analyse resulteert in 0% > 1250 µm

(3) volgens EN1097-3

VERPAKKING

VERPAKKING*	STUKS/DOOS	DOZEN/PALLET	STUKS/PALLET
125 g strooibus	15	270	4050
500 g strooibus	15	90	1350
750 g strooibus	15	72	1080
palletten	Goederen standaard geleverd op Europalletten 80x120cm		

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 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

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

OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en bedekt bewaren bij een gemiddelde luchtvochtigheid van < 70% • 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 • zout met specifieke jodiumconcentraties of alternatieve additieven wordt geproduceerd op vraag van de klant en dus kunnen er geen garanties met betrekking tot de producteigenschappen gegeven worden

HOUDBAARHEID

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