

MARSEL®

ZEEZOUT IN PORTIEVERPAKKING



PRODUCTOMSCHRIJVING

Van Belgische friet tot gastronomisch sterrengerecht: verras je klanten met natuurlijk geoogst zeezout in stijlvolle portieverpakking. MARSEL® biedt elke fijnproever een kwaliteitsvoller alternatief voor het standaard zout en peper. Zonder additieven. Voor een culinair succesverhaal dat tegemoet komt aan de strikte hygiënerichtlijnen in het nieuwe normaal.

Ook voor de bijpassende zwarte peper biedt MARSEL® superieure kwaliteit. Zwarte peper geeft extra punch aan elk gerecht.

CHEMISCHE KENMERKEN

NaCl (op basis van gedroogd zout)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Onoplosbaarheden	< 0.01%
Additieven	geen

FYSISCHE KENMERKEN

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

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

** kenmerkende analyse resulteert in 0% boven 1250 µm

VERPAKKING

VERPAKKING	AFMETINGEN L x B x H (mm)	GEWICHT BRUTO/NETTO (G)	STUKS/ LAAG	LAGEN/ PALLET	STUKS/ PALLET	EAN CODE
1 g (portie)	34 x 1 x 50	1,2 / 1	-	-	182.000	/
1000 x 1 g (karton)	150 x 175 x 200	1.310 / 1.000	26	7	182	5425000967408

Brussels nomenclatuur (douanecode): 2501.0091

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 pathogenen 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

KWALITEIT

IFS • BRC • KOSHER certificaat

OPSLAG

droog bewaren

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

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com