

Food



SALT



SUPRASEL® SALT UNSIEVED

Suprasel zout wordt gewonnen uit de miljoenen jaren geleden opgedroogde Europese Zechstein Zee. Onze Suprasel zoutproducten staan voor hoge kwaliteit en zijn essentiële ingrediënten voor voedingsmiddelen zoals zuivel-, vlees- en bakkerijproducten, soepen en kruiden, spreads, dressings en sauzen, snacks, vis, frisdranken, etc. en worden gebruikt bij pekelen en inblikken. Ze geven voedingsmiddelen de juiste smaakbeleving en bevorderen de houdbaarheid. Suprasel zoutproducten vertragen de groei van micro-organismen. Ze controleren verschillende enzymactiviteiten. Tevens spelen de conserverende eigenschappen een belangrijke rol in het eigenlijke voedselproces. Voor elke applicatie is een speciaal ontwikkeld zouttype beschikbaar.

PRODUCTBESCHRIJVING

In zuivelproducten wordt Suprasel zout gebruikt om de smaak te verrijken en voedsel te conserveren. Suprasel vermindert vocht- en wateractiviteit and stimuleert korstvorming. Voor boter en margarine productie garandeert dit zout een hoge ontbindingsfactor. De fijne en consistente korrelgrootte zorgt voor een uitstekende slurry prestatie. Bij het maken van kaas zijn zuiverheid en de juiste korrelgrootteverdeling cruciale factoren. Suprasel extra fijn en het microfijne Suprasel Microzo zijn een tweetal uitstekende producten voor specifieke toepassingen. Suprasel zout wordt zowel als ingrediënt en als drager in soepen en kruiden gebruikt. De korrelgrootteverdeling van het zout is speciaal afgestemd op andere ingrediënten om ontmenging te voorkomen. In droge-mix kruiden helpen de free flowing eigenschappen van Suprasel het klonteren en vastkoken voorkomen. De speciaal geselecteerde korrelgrootte garandeert een goede mix en draagt bij aan een zo optimaal mogelijke smaakbeleving.
(Vraag AkzoNobel Salt om speciale producten: Suprasel nitriet zout (vlees) en Suprasel geijodeerd zout (bakkerij)).

SAMENSTELLING als typical

Type zout: unsieved salt

Natrium Chloride (NaCl)	99,9 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H ₂ O)	≤ 0,05 %
antiklontermiddel (E535) inhoud gemeten als Fe(CN) ₆	≤ 9,5 mg/kg

* Op basis van gedroogd puur zout

KORRELGROOTTEVERDELING

De korrelgrootteverdeling van Suprasel is gekozen op basis van onderzoek naar toepassingen in de voedselindustrie. Hieronder een opgave van percentages naar korrelgrootteverdeling.

99 % van 0 tot 1000 micron
1 % > 1000 micron

De korrelgrootteverdeling kan als gevolg van ontmenging tijdens transport en opslag afwijken.

STORTGEWICHT

1250 kg/m³

LEVEREENHEDEN

	PE zak 25 kg x 40	PE zak 25 kg x 40	Bulk pneu
Artikelnummer	4407	4409	3537
EAN (single unit)	8715800940082	8715800940082	
EAN (colli)	n.v.t.	n.v.t.	
Pallet	plastic retour 120 x 80 cm	euro HT 120 x 80 cm	
Lagen	8	8	
Aantal per laag	5	5	
Brutogewicht	1.025 kg	1.030 kg	
Nettogewicht	1.000 kg	1.000 kg	

Alle zoutproducten van AkzoNobel Salt Specialties, bestemd voor gebruik in voedingsmiddelen, voldoen aan de Standard for Food Grade Salt zoals genoemd in de richtlijnen van de Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-2001¹, Amend. 3-2006¹. Alle producten zijn vrij van gluten, pathogenen, allergenen, en bevatten geen micro-organismen en/of sporen van molluska (schaaldieren en/of weekdieren). Alle producten zijn absoluut vrij van residuen van bestrijdingsmiddelen. HACCP is volledig geïntegreerd in haar kwaliteitssysteem. AkzoNobel Salt Specialties is ISO, BRC en IFS gecertificeerd. Al haar activiteiten zijn ondergebracht in een KMVG-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geaudit wordt.



Store dry
Durability 3 years

Certified QM system,
HACCP integrated,
ISO 9001 / 14001,
IFS and BRC certified

Brussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Eines-ident No.
231-598-3

AkzoNobel Functional
Chemicals B.V.
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.akzonobel.com/
saltspecialties

Emergency:
tel: +31(0)570679211