

Retail



SALT

Store dry
Durability 3 yearsCertified QM system,
HACCP intergrated,
ISO 9001 / 14001,
IFS and BRC certifiedBrussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Einesc-ident No.
231-598-3
AkzoNobel Functional
Chemicals B.V.
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlandswww.akzonobel.com/
saltspecialtiesEmergency:
tel: +31(0)570679211

JOZO® PUUR ZOUT

JOZO zoutproducten zijn veelzijdige producten met talloze mogelijkheden. Het JOZO assortiment is zowel geschikt voor de individuele consument als voor de horeca en varieert van diverse basiszouten tot premiumzouten in vele varianten. Onze basiszouten bieden natuurlijke producten met een rijke traditie. Deze, uit oerbronnen gewonnen smaakmakers, zijn zeer zuiver en van een constante kwaliteit. De fijne korrels maken onze zoutproducten gemakkelijk strooibaar.

PRODUCTBESCHRIJVING

JOZO Puur zout is het meest bekende pure zuivere zout. JOZO Puur zout kan worden toegepast voor speciale recepturen waarbij puur zout de voorkeur heeft. Denk bijvoorbeeld aan conserveren van levensmiddelen, groente in glas of blik, pekelen van groente en vlees, etc. Dit zout is tevens geschikt voor consumenten die overgevoelig zijn voor jodium. Voor consumenten zonder medische beperkingen raden wij JOZO Zout met jodium aan. Jodium is een belangrijke bouwsteen voor het lichaam en helpt ons in optimale conditie te blijven. Het grootste aandeel jodium dat het menselijk lichaam binnenkrijgt, is afkomstig van gejodeerd zout. Jodium bevordert de vorming van schildklierhormonen. Deze hormonen zijn belangrijk voor de groei en ontwikkeling van het zenuwstelsel en voor onze stofwisseling. Daarnaast reguleert het de energieafgifte van alle cellen.

SAMENSTELLING als typical

Type zout: extra fine salt

Natrium Chloride (NaCl)	99,9 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H ₂ O)	< 0,1 %
antiklontermiddel (E504)	< 0,4 %
antiklontermiddel (E535)	
inhoud gemeten als Fe(CN) ₆	< 10 mg/kg

* Op basis van gedroogd puur zout

KORRELGROOTTEVERDELING

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

20 % < 125 micron
65 % van 125 tot 250 micron
15 % van 250 tot 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

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

STORTGEWICHT

1300 kg/m³

LEVEREENHEDEN

	Strooibus 125 gr. x 24	Strooibus 125 gr. x 24
Artikelnummer	5215	5216
EAN (single unit)	87158212	87158212
EAN (colli)	8715800100448	8715800100448
Pallet	LPR hout euro 120 x 80 cm	LPR hout 100 x 120 cm
Lagen	3	4
Aantal per laag	16	20
Brutogewicht	185 kg	293 kg
Nettogewicht	144 kg	240 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 KVMG-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geaudit wordt.

Uitgifte datum: 6-9-2017

Product Data Sheet, versie datum: 06-09-2017