

Retail



SALINA KEUKENZOUT

We bieden onze consumenten zoutproducten aan met een rijke traditie. Ons zout wordt gewonnen uit de Europese Zechstein Zee. Deze zee is miljoen jaar geleden opgedroogd. Ons zout, dat uit ondergrondse zeezoutlagen wordt gewonnen, garandeert een hoge zuiverheid en constante kwaliteit. De fijne korrels maken onze zoutproducten gemakkelijk strooibaar.

PRODUCTBESCHRIJVING

Voor consumenten zonder medische beperkingen raden wij Salina Keukenzout aan. Natuurlijk Keukenzout kan worden toegepast voor speciale recepturen waarbij puur zout de voorkeur heeft. Denk bijvoorbeeld aan het 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.

SAMENSTELLING als typical

Type zout: fine salt	
Natrium Chloride (NaCl)	99,9 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H ₂ O)	< 0.1 %
anti caking agent (E504)	< 0.4 %
anti caking agent (E535)	
inhoud gemeten als Fe(CN) ₆	< 10 mg/kg

* Op basis van gedroogd puur zout

KORRELGROOTTEVERDELING

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

3 % < 125 micron
94 % van 125 tot 600 micron
3 % van 600 tot 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

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

STORTGEWICHT

1300 kg/m³

LEVEREENHEDEN

Pap. zak 1 kg x 12	
Artikelnummer	3567
EAN (single unit)	8715800100745
EAN (coll)	8715800100752
Pallet	LPR HT
Lagen	120 x 80 cm
Aantal per laag	8
Brutogewicht	12
Nettogewicht	1.192 kg
	1.152 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 KMGV-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
Einecs-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

Publicatie datum: 25-11-2014

Product Data Sheet, versie datum: 25-11-2014

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today

