

Kosmalski Herbs & Spices	Spezifikation-Nr.	REF-NR:GMP- PII-01/02
Produktspezifikation	Spezifikation vom	31.10.2016
Regeneriersalz Tabletten	Seite	1/2

Name des Produkts	Regeneriersalz Tabletten
Artikel-Nr.	TS_100
Beschreibung	Siedesalztabletten werden aus trockenem Siedesalz hergestellt. Dabei wird das Salz in kleine handliche Formen gepresst
Sensorik	Weißer zylindrischer Tablette mit einem Durchmesser von 25 mm, ohne fremde Verunreinigungen und Einschlüsse
Geschmack	Salzig, scharf, spezifisch
Anwendung	Zur Wasserenthärtung und für Wasseraufbereitungsanlagen, für Lebensmittelindustrie, die Industrie sowie für Erholungs- und Heilzwecke

Chemische Zusammensetzung

Parameter	Angegeben in	Einheit	Wert
Natriumchlorid	NaCl	%	≥ 99,4
Trennmittel	E536	mg/kg	≤ 3
Arsen	As	mg/kg	≤ 0,3
Cadmium	Cd	mg/kg	≤ 0,75
Quecksilber	Hg	mg/kg	≤ 0,26
Chrom	Cr	mg/kg	≤ 0,75
Blei	Pb	mg/kg	≤ 3,5
Antimon	Sb	mg/kg	≤ 2,6
Selen	Se	mg/kg	≤ 2,6
Trocknungsverlust	H ₂ O	%	≤ 0,1
Säureunlösliche Bestandteile	-	%	≤ 0,05

Zusätzliche Informationen

Calcium	Ca	mg/kg	11-34*
Eisen	Fe	mg/kg	≤ 2
Sulfate	SO ₄	%	≤ 0,04
Alkalität als Na ₂ CO ₃	Na ₂ CO ₃	%	≤ 0,05
pH 1%	pH	-	5,5-8,5

* typische Werte

Kosmalski Herbs & Spices	Spezifikation-Nr.	REF-NR:GMP- PII-01/02
Produktspezifikation	Spezifikation vom	31.10.2016
Regeneriersalz Tabletten	Seite	2/2

Verpackung	Ventil-PE-Sack 25 kg, Big Bag 1000 kg
Haltbarkeit	2 Jahre ab Herstellungsdatum / Kennzeichnung der Einzelsäcke / oder ab dem Tag nach Erhalt der Ware vom Hersteller
Lagerbedingungen	In einem trockenen Raum mit max. 75% relativer Luftfeuchtigkeit
Transportbedingungen	Atriumchlorid sollte in sauberen, häuslichen Transportmitteln gemäß den geltenden Gesetzen transportiert werden. Die Last sollte so verteilt werden, dass die Bewegung der Packungen und ihre gegenseitige Beschädigung verhindert werden.
Zertifikate	Die Siedesalzproduktion wurde mit Hinblick auf folgende Zertifizierungssysteme realisiert: <ul style="list-style-type: none"> · Qualitätsmanagementsystem ISO 9001: 2008 · Umweltmanagementsystem ISO 14001: 2004 · HACCP nach dem "Codex Alimentarius"