

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

Name des Produkts	Stein-Speisesalz unjodiert
Artikel-Nr.	SKS_100
Beschreibung	Das Produkt wird aus natürlichem, hochwertigem Steinsalz gewonnen.
Sensorik	Weißes, feinkristallines Pulver
Geschmack	Salzig, scharf, spezifisch
Anwendung	Lebensmittelindustrie, Haushalt Lebensmittelverarbeitung

Chemische Zusammensetzung

Parameter	Angegeben in	Einheit	Wert
Natriumchlorid	NaCl	%	min 97
Feuchtigkeit	H ₂ O	%	max 0,5
Wasserunlöslichen Erzeugnisse	-	%	max 1,5
Calcium	Ca	%	max 0,6
Sulfate	SO ₄	%	max 1,45

Siebanalyse

Sort	Salzkörner (mm)	Wert (%)
0N	< 1	max 2
	> 1	min 98
1N	< 1	max 20
	> 1	min 80
1E	<2,5	max 5
	>1	max 60
1S	<2	max 5
	>0,2	max 10
2E	<3,5	max 5
	>1	min 40
2S	<2	max 1
	>0,5	max 6
3N	<3	max 10
	>3	max 90
3E	<5	max 10
	>1	max 20

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

4N	<4	max 5
	>4	max 95
5N	<5	max 5
	>1	max 20
5S	<6	max 10
	<4	max 65
	>2	max 2

Verpackung	Ventil-PE-Sack 25 kg, 50 kg, Big Bag 1000 kg, Lose
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 Steinsalzproduktion wurde mit Hinblick auf folgende Zertifizierungssysteme realisiert: <ul style="list-style-type: none"> · Qualitätsmanagementsystem ISO 9001: 2009 · Lebensmittelsicherheitsystem ISO 22000:2006 · Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit FSSC 22000 · Salz entspricht der Norm: PN-C-84081-2: 1998