LIST- Salzhandel GmbH

A-5400 Hallein, An der Sandriese 2
Tel.: 0043/6245/72141-0
Fax: 0043/6245/72141-4
office@salz-list.at

Nitritpökelsalz, fein, unjodiert 0,9 %

Food

SALT

Suprasel-Salz wird aus dem vor Millionen von Jahren ausgetrockneten europäischen Zechsteinmeer gewonnen. Unsere Suprasel-Salzprodukte stehen für hohe Qualität und sind essenzielle Zutaten für Lebensmittel, wie Milch-und Bäckereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Suppen und Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Dressings und Saucen, Snacks, Fisch, Erfrischungsgetränke usw. Sie verleihen Nahrungsmitteln den richtigen Geschmack und fördern die Haltbarkeit. Suprasel-Salzprodukte verzögern das Wachstum von Mikroorganismen. Sie steuern verschiedene Enzymaktivitäten. Für jede Anwendung steht ein speziell dafür entwickelter Salztyp zur Verfügung

Store dry
Durability 3 years

PRODUKTBESCHREIBUNG

Suprasel Nitritpökelsalz schützt Fleischprodukte vor einem Bakterienwachstum. Es prägt darüberhinaus den typischen Geschmack, stabilisiert die rote Farbe und verbessert die Konsistenz der Fleischwaren. Die schnelle Auflösung verhindert eine Verfärbung des Fleisches. Die speziell ausgewählte Korngröße sorgt für eine gute Mischung von Salz und Natriumnitrit. Suprasel Nitritpöklesalz verlängert die Haltbarkeit der Fleisch- und Wurstwaren, indem es die Oxidation von Fetten verzögert und es beständiger gegen Licht und hohe Temperaturen macht.
Erkundigen Sie sich bei AkzoNobel Salt nach speziellen Produkten: Suprasel Salz (u.a. für Milchprodukte, Käse, Suppen und Gewürze) und Suprasel Jodsalz.

ZUSAMMENZETZUNG	Salztyp: fine salt
Natriumchlorid (NaCl)	99,9 %*
Natriumgehalt	39,0 %
Feuchtigkeit (H_2O)	< 0,05 %
Nitrit (NO_2) (zugefügt als $NaNO_2$)	0,9 % ($NaNO_2$: 0,8 - 1,0)
Trennmittel (E535) gemessen als $Fe(CN)_6$	< 10 mg/kg

* Bezogen auf Trockensalz

KORNVERTEILUNG

Die Korngrößenverteilung von Suprasel ist auf der Grundlage von anwendungstechnischen Untersuchungen und Erfahrungen aus der Lebensmittelherstellung ausgewählt worden.

3 % < 125 micron
94 % von 125 bis 600 micron
3 % von 600 bis 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

Die Korngrößenverteilung kann aufgrund von Entmischung während des Transportes und der Lagerung abweichen.

DICHTE

1250 kg/m^3

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

LIEFEREINHEITEN

	PE Beutel 25 kg x 40	PE Beutel 6,17 kg x 120	PE Beutel 7,6 kg x 96	PE Beutel 7,29 kg x 96
Artikel	4408	5424513	5424514	5424515
EAN (Einzelpackung)	8715800101865	n.a.	n.a.	n.a.
EAN (Kolli)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Palette	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm
Lagen	8	15	16	16
Anzahl per Lage	5	8	6	6
Bruttogewicht	1.025 kg	767 kg	758 kg	726 kg
Nettogewicht	1.000 kg	740.4 kg	729.6 kg	699.8 kg

Brussels nomenclature 2501.00.91
CAS registration No 7647-14-5
Einecs-ident No 231-598-3
AkzoNobel Salt Specialties
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.saltspecialties.com

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Alle Salzprodukte von AkzoNobel Salt Specialties, die zur Verwendung in Nahrungsmitteln bestimmt sind, entsprechen dem Standard für Speisesalz, wie in den Richtlinien des Codex Alimentarius (CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061) festgelgt. Alle Produkte sind frei von Gluten, pathogenen Keimen, Allergenen und enthalten keine Mikroorganismen und/oder Spuren von Schalen- und/oder Weichtieren. Die Produkte sind auch frei von jeglichen Pestizidrückständen. Das HACCP-System ist vollständig in das Qualitätsmanagementsystem integriert. AkzoNobel Salt Specialties ist nach den Standards ISO 9000, BRC- und IFS zertifiziert. Alle Aktivitäten zu Qualität, Umwelt, Sicherheit und Gesundheit sind in einem einheitlichen KMVG-System zusammengeführt, das regelmäßig geprüft wird.