

SALIS Fűszer Szociális Szövetkezet

4522 Nyírtass, 0183/34 hrsz.

FELİR:AA6273660

Azonosító adat:

B.09.A S.120

Specifikáció

Termék neve: Vákuum só jódozott
Forgalmazó : Salis Fűszer Szövetkezet, 4522. Nyírtass. Hrsz. 0183/34.
Alapanyag neve: Vákuum só
Származási hely: EU/Románia

Megfelelnek a 1333/2008 EK és az 1129/2011 EU rendeleteknek.
Élelmiszeripari felhasználásra alkalmasak.

Érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzői a MSZ 11007:2013 szabvány szerint:

1,12 mm-es szitán fennmaradó rész legfeljebb	1 %
-Szín:	fehér
-Szag:	szagtalan
-Íz:	idegen íztől mentes
-Nátrium-klorid tartalom:	legalább 99,0 %
-Víz tartalom:	legfeljebb 1,0 %
-Vízben oldhatatlan rész:	legfeljebb 2,0 %
-Kalcium tartalom (Ca):	legfeljebb 0,5 %
-Magnézium tartalom (Mg):	legfeljebb 0,2 %
-Szulfáttartalom (SO ₄) :	legfeljebb 1,5 %
-Cink tartalom (Zn):	legfeljebb 20,0 mg/ kg
-Réz tartalom (Cu):	legfeljebb 2,0 mg/kg
-Ólomtartalom (Pb):	legfeljebb 1,0 mg/kg
-Arzéntartalom (As):	legfeljebb 0,5 mg/kg
-Vastartalom (Fe):	legfeljebb 50,0 mg/kg
-Higany tartalom (Hg)	legfeljebb 0,01 mg/kg
-Kadmium tartalom (Cd)	legfeljebb 0,2 mg/kg
-Csomósodásgátló anyag (E 536)	(kálium-ferro-cianid) max: 20 mg/kg
-Kálium-jodát (E 917) tartalom	legfeljebb 32,2 mg/ kg

A termék GMO és allergén mentes. A termékre vonatkozóan sugárveszély nem áll fenn!

Minőség megőrzési idő: Korlátlan

Tömegtűrés: +/- 1,5 %

Csomagolás: PE tasak

Tárolási előírás:

Az étkezési sót csak száraz, idegen szagtól, szennyeződéstől mentes helyiségben kell tárolni. Az előrecsomagolt sót lehetőleg eredeti, ép gyűjtőcsomagolásban, tiszta állványzaton vagy raklapon, a padozattól legalább 10 cm-re és a falaktól legalább 30 cm távolságban kell tárolni.

Étkezési sót nem szabad olyan anyaggal együtt tárolni, amelyetől idegen szagot vehet át, amely a minőségét károsan befolyásolja.

Kocsis Lajos
Ügyvezető