

Jahreszertifikat 2025

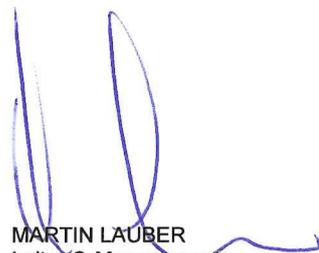
JuraSel® Speisesalz ohne Zusatzstoffe Code-Nr. 1075

Für unser Produkt garantieren wir die Einhaltung folgender Qualitätsmerkmale für sämtliche Lieferungen des laufenden Jahres:

Merkmale:	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welches weder Fluoride, noch Iodide oder Iodate und auch kein Trennmittel enthält. Das Salz wird bei der Lagerung hart und ist nicht rieselfähig. Das Salz entspricht den Richtlinien der Bio Suisse, wie auch von Naturland und Demeter.				
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung: (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	1000	mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	20	mg/kg
	Kalium	K ⁺	max.	50	mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	1	mg/kg
Feuchtigkeit:	Massenverlust bei 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Physikalische: Eigenschaften	Schüttgewicht			1.3	t/m ³
	Körnung			0.1 – 0.9	mm
	Mittlere Korngrösse			0.4 – 0.7	mm
Lagerung:	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.				
	Lagertemperatur		> 5	°C	
	Relative Luftfeuchtigkeit		< 70	%	
Regulatorische: Erwähnungen	Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:				
	<ul style="list-style-type: none"> • FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln • Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK) 				
Allergene:	<ul style="list-style-type: none"> • Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten 				
GMO:	<ul style="list-style-type: none"> • Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den gültigen Verordnungen (EG) 1829/2003 bzw. VGVL 				
Ionisierende Strahlung:	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion). Die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018 / 848 sowie der Bio-Verordnung und der LGV sind gegeben. Gleiches gilt für die Richtlinien von Bio Suisse, Naturland und Demeter.				
BSE / TSE:	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
Lagerverhalten:	Das Salz wird bei der Lagerung hart, weshalb für die weitere Verwendung in der Regel eine mechanische Aufarbeitung zu realisieren ist. Dies beeinträchtigt aber in keiner Weise die Zusammensetzung des Produkts.				
Haltbarkeit:	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG	Postfach CH-4133 Pratteln 1			
	Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Zertifikate:	ISO 9001 /	FSSC 22000 / Certificate ID 58220			
	Reg. No. H14932				
Gültigkeit:	Dieses Zertifikat ist für das ganze Jahr 2025 gültig.		SCHWEIZER SALINEN AG		



DANY EID
Gesamtleiter HSE,
Q-Management, Chemie und
Anwendungstechnik, Compliance



MARTIN LAUBER
Leiter Q-Management,
Chemie und Anwendungstechnik