

## Jahreszertifikat 2025

### JuraSel® Speisesalz (iodiert) Code-Nr. 1545 und 1573

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

<b>Merkmale:</b>	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem Kaliumiodid (lebensnotwendiges Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt ist. Die Beigabe eines wasserlöslichen Trennmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren.				
<b>Sensorik:</b>	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
<b>Zusammensetzung: (Trockensubstanz)</b>	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.8	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	1000	mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca <sup>2+</sup>	max.	20	mg/kg
	Kalium	K <sup>+</sup>	max.	50	mg/kg
	Magnesium	Mg <sup>2+</sup>	max.	1	mg/kg
	Iodid (als KI)	I <sup>-</sup>		25	mg/kg
	Trennmittel E 536	[Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	5	mg/kg
<b>Feuchtigkeit:</b>	Massenverlust bei 110°C	H <sub>2</sub> O	max.	0.1	%
<b>Physikalische: Eigenschaften</b>	Schüttgewicht			1.3	t/m <sup>3</sup>
	Körnung			0.1 – 0.9	mm
	Mittlere Korngrösse			0.4 – 0.7	mm
<b>Lagerung:</b>	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
<b>Regulatorische: Erwähnungen</b>	Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>• Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln</li> <li>• Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, ZuV, VZVM)</li> </ul>				
<b>Allergene:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten</li> </ul>				
<b>GMO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>				
<b>Ionisierende Strahlung:</b>	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).				
<b>BSE / TSE:</b>	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
<b>Lagerverhalten:</b>	Aufgrund der Zugabe eines wasserlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.				
<b>Haltbarkeit:</b>	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
<b>Rückfragen:</b>	Schweizer Salinen AG Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	Postfach CH-4133 Pratteln 1 verkauf@saline.ch			
<b>Zertifikate:</b>	ISO 9001 / Reg. No. H14932	FSSC 22000 / Certificate ID 58220			
<b>Gültigkeit:</b>	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