

Jahreszertifikat 2025

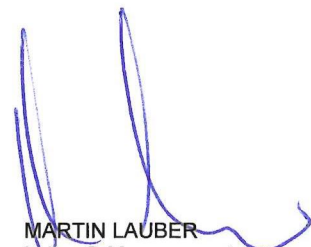
Sel des Alpes® Speisesalz Code Nr.° 2250

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

Merkmale :	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welches ausschliesslich ein wasserlösliches Trennmittel enthält. Dieses verhindert das Zusammenklumpen des Salzes. Das Produkt ist rieselfähig und eignet sich zum Dosieren.				
Verwendung :	Für Nahrungsmittel und Fleischerzeugnisse bei deren Herstellung Iodide, sowie Iodate und Fluoride unerwünscht sind.				
Sensorik :	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung : (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	mind.	99.8	%
	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0.2	%
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	%
	Calcium	Ca ²⁺	max.	80	mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	10	mg/kg
	Trennmittel E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6	mg/kg
Feuchtigkeit :	Massenverlust bei 110°C		max.	0.2	%
Physikalische : Eigenschaften	Schüttgewicht			1.3	t/m ³
	Körnung			0.1 – 1.0	mm
	Mittlere Korngrösse			0.5 – 0.6	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: • FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln • Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, ZuV)				
Allergene :	• Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten				
GMO :	• 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. VGV				
Ionisierende Strahlung :	Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).				
BSE / TSE :	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
Lagerverhalten :	Aufgrund der Zugabe eines wasserlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.				
Haltbarkeit :	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
Rückfragen :	Schweizer Salinen AG Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	Postfach CH-4133 Pratteln verkauf@saline.ch			
Zertifikate:	ISO 9001 / Reg. No. H14932	FSSC 22000 / Certificate ID 58220			
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