

Jahreszertifikat 2025

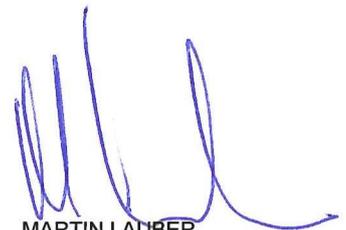
JuraSel® Tafelsaz (iodiert) Code-Nr. 2523

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

Merkmale:	Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem Kaliumiodat (lebensnotwendiges Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt ist. Der Zusatz eines wasserunlöslichen, basischen Trennmittels verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit. Ein Zusatz von Reiskörnern in den Salzstreuer erübrigt sich.				
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung: (Trockensubstanz)	Natriumchlorid	NaCl	min.	98	%
	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
	Iod (als KIO ₃)	IO ₃ ⁻		25	mg/kg
	Trennmittel E 170	CaCO ₃	ca.	1	%
	<small>*bezogen auf das Produkt ohne Trennmittel</small>				
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, ZuV, VZVM) 				
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).				
BSE / TSE:	Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.				
Lagerverhalten:	Aufgrund der Zugabe eines wasserunlöslichen Trennmittels bleibt das Salz während der Lagerung rieselfähig.				
Haltbarkeit:	Salz ist chemisch stabil und gilt als unbegrenzt verzehrbar.				
Rückfragen:	Schweizer Salinen AG Tel.: + 41 (0)61 825 51 51	Postfach CH-4133 Pratteln 1 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