

Jahreszertifikat 2025

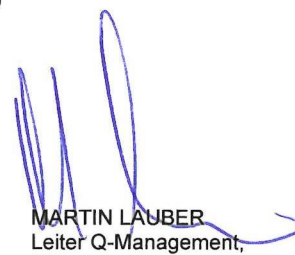
Speisemeersalz grob mit Natriumnitrit Code-Nr. 4890

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

Merkmale:	Aus Meerwasser gewonnenes, grobkörniges Natriumchlorid, welchem Natriumnitrit zugesetzt wurde.				
Sensorik:	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
Zusammensetzung:	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.3	%
	Natriumnitrit	NaNO ₂		0.6	%
(Trockensubstanz)	Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	2000	mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	1000	mg/kg
	Magnesium	Mg ²⁺	max.	500	mg/kg
Feuchtigkeit:	Massenverlust bei 110°C	H ₂ O	max.	0.5	%
Physikalische:	Körnung			0.7 – 3.0	mm
Eigenschaften	Mittlere Korngrösse			2.0 – 2.3	mm
Lagerung:	Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen. Um Verwechslungen mit anderen Salzsorlen zu vermeiden, sollte Nitritpökelsalz getrennt gelagert und nur in entsprechend gekennzeichnete Gebinde umgefüllt werden.				
	Lagertemperatur			> 5	°C
	Relative Luftfeuchtigkeit			< 70	%
Regulatorische:	Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:				
Erwähnungen	• FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985 • 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. 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:	Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt während mindestens 12 Monaten haltbar. Bei längerer Lagerung und kompletter Austrocknung können leichte Entmischungen und ein geringer Nitritverlust nicht ausgeschlossen werden.				
Haltbarkeit:	Das Produkt während mindestens 12 Monaten haltbar.				
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