

Jahreszertifikat 2025

JuraSel® Speisesalz CP 1 gemahlen Code-Nr. 6380

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

| | | | | | |
|---|--|---|----------------------|-------------|------------------|
| Merkmale: | Getrocknetes, feinkörniges Speisesalz (Natriumchlorid) welchem ein wasserunlösliches Trennmittel zugesetzt ist. Es verhindert das Zusammenklumpen des Salzes und erhöht dessen Rieselfähigkeit. | | | | |
| 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 |
| | Trennmittel E 341 | Ca ₃ (PO ₄) ₂ | ca. | 1 | % |
| | <small>*bezogen auf das Produkt ohne Trennmittel</small> | | | | |
| Feuchtigkeit: | Massenverlust bei 110°C | H ₂ O | max. | 0.1 | % |
| Physikalische: Eigenschaften | Schüttgewicht | | | 0.8 | t/m ³ |
| | Körnung | | | 0.01 – 0.15 | mm |
| | Mittlere Korngrösse | | | 0.05 | 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) | | | | |
| 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 | 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