

## Jahreszertifikat 2025

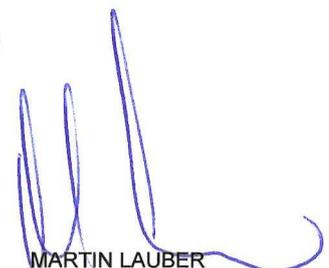
### Speisemeersalz grob (iodiert) Code-Nr. 8822

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

<b>Merkmale:</b>	Aus Meerwasser gewonnenes, grobkörniges Natriumchlorid, welchem Kaliumiodat (lebensnotwendiges Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt wurde. Das Produkt wird nach landwirtschaftlichen Methoden produziert, weshalb geringe Mengen an sichtbaren wasserunlöslichen Bestandteilen wie Muschelteilchen, Sand, pflanzliche Rückstände etc. enthalten sein können.				
<b>Sensorik:</b>	Aussehen	weiss, kristallin			
	Geruch	geruchsneutral			
<b>Zusammensetzung: (Trockensubstanz)</b>	Natriumchlorid	NaCl	min.	99.5	%
	Sulfat	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	2000	mg/kg
	Wasserunlösliche Anteile		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca <sup>2+</sup>	max.	1000	mg/kg
	Magnesium	Mg <sup>2+</sup>	max.	500	mg/kg
<b>Feuchtigkeit:</b>	Massenverlust bei 110°C	H <sub>2</sub> O	max.	0.1	%
<b>Physikalische: Eigenschaften</b>	Körnung			0.7 – 3.0	mm
	Mittlere Korngrösse			2.0 – 2.3	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>• Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK, 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.</li> </ul>				
<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.				



DANY EID  
Gesamtleiter HSE,  
Q-Management, Chemie und  
Anwendungstechnik, Compliance



MARTIN LAUBER  
Leiter Q-Management,  
Chemie und  
Anwendungstechnik