



Informatie over gedroogd geraffineerd zout van voedingskwaliteit

Productomschrijving K+S

voedselveilig zout is een product van zeer hoge zuiverheid. Het is een kristallijn product, samengesteld uit natriumchloride. Het wordt gewonnen uit ondergrondse steenzoutafzettingen (ruw zout), die worden opgelost en vervolgens geraffineerd, gevolgd door een verdampingsproces. Het product is wit, zuiver en oplosbaar in water. Het is verkrijgbaar in verschillende korrelgroottes, van extra fijn tot grof, en gecompacteerd zout, met korrelgroottes variërend van 1,6–0,8 mm tot 3–1 mm. Onze productiefaciliteiten behoren tot de modernste en zijn gevestigd in Duitsland, Frankrijk, Nederland, Portugal en Spanje. De productie voldoet aan de HACCP-eisen. Al onze faciliteiten zijn gecertificeerd volgens EN ISO 9001.

Additieven

Geraffineerd zout van voedingskwaliteit kan een antiklontermiddel bevatten, E535 (ferrocyanide van natrium (uitgedrukt als watervrij kaliumferrocyanide) met een gehalte van ongeveer 10 mg/kg. Standaardproducten zijn verkrijgbaar in gejodeerde vorm, en consumentenverpakkingen (tafelzout) kunnen zowel gejodeerd als gejodeerd en gefluorideerd worden geleverd.

Jodatie

Gejodeerd tafelzout wordt gejodeerd in overeenstemming met de wetgeving van het land van bestemming.

Voedselvoorschriften, onzuiverheden en verontreinigingen:  De maximaal toegestane niveaus van zware metalen liggen onder de volgende limieten.

Voordelen:

Volgens de geldende regelgeving zijn dioxinen, PCB's, PAK's, aflatoxinen en ziekteverwekkers niet aantoonbaar (omdat ze onder de detectielimiet liggen). Het product is niet bestraald.

Zoals alle minerale stoffen kan K+S geraffineerd zout van voedingskwaliteit niet genetisch gemodificeerd worden. Het product bevat geen allergenen, omdat noch de grondstoffen noch de toevoegingen allergenen bevatten, in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1169/2011 en de wijzigingen daarop. Het product is koosjer en voldoet aan de halal-eisen.

K+S geraffineerd voedselzout voldoet aan de Europese Unie-voedselregelgeving. Het voldoet aan de eisen van de Codex Alimentarius en de huidige FCC (met uitzondering van gejodeerde producten).

Arseen < 0,5 Lood < 1 Cadmium < 0,5 Koper < 0,2 Kwik < 0,1 (alle gegevens zijn uitgedrukt in mg/kg zout)

De bovenstaande informatie is het resultaat van onze voortdurende kwaliteitscontrole. Deze informatie ontslaat de gebruiker niet van de verplichting het product bij ontvangst te inspecteren. De vermelde informatie wordt uitsluitend ter informatie verstrekt en zonder enige garantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te controleren of het product voldoet aan de eisen van de beoogde toepassing.





Informatie over gedroogd geraffineerd zout van voedingskwaliteit

Veiligheids- en milieugegevens ⓘ Geraffineerd

keukenzout is geen gevaarlijke stof in de zin van EG-verordening 1907/2006 en de wijzigingen daarvan.

Opslag ⓘ

Het wordt aanbevolen om geraffineerd zout van voedingskwaliteit op een droge plaats bij kamertemperatuur op te slaan.

Voor bulkleveringen is het raadzaam het zout op te slaan in roestvrijstalen silo's, polyester silo's of andere metalen silo's die beschermd zijn tegen corrosie. Opslag binnenshuis heeft de voorkeur. ⓘ Uit de korte tekst van het artikel kan de hoeveelheid jodium en

joderingsmiddel worden afgeleid.

Als volgt: Voorbeeld FOOD V Standaard AC 20IA 40x25PE; Wanneer u "20IA" specificeert, geeft de "20" de hoeveelheid jodering in mg/kg aan en "IA" het joderingsmiddel; IA staat voor kaliumjodaat en "I" staat voor kaliumjodide. **Alle**

tafelzouten worden bereid met 20 mg/kg. De volgende

joderingen zijn **toegestaan** in de betreffende landen:

lodagehalt [ppm]	Länder								
17,5	Austria	United Kingdom	France						
20	Belgium	Croatia	Denmark	Germany	Lithuania	Luxembourg	Netherlands	Poland	Slovenia
22 5	Bulgaria	Czech Rep.	Germany	Lithuania	Luxembourg	Poland	Portugal	Slovenia	
25	Czech Rep.	Hungary	Macedonia	Portugal	Switzerland				
30	Belarus	Italy	Moldova	Russia	Ukraine				
57	Spain	Sweden	Netherlands (bread oducts)						

De bovenstaande informatie is het resultaat van onze voortdurende kwaliteitscontrole. Deze informatie ontslaat de gebruiker niet van de verplichting het product bij ontvangst te inspecteren. De vermelde informatie wordt uitsluitend ter informatie verstrekt en zonder enige garantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te controleren of het product voldoet aan de eisen van de beoogde toepassing.

