

Informace o výrobku

Brezelsalz

bez protispékové přísady

Kompaktovaná jedlá sůl vakuová. „Bavorská pekařská sůl“



Výrobce:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Salzgrund 67, D-74076
Heilbronn
tel.: +49 7131 959 0
www.salzwerke.de

Dodavatel:

Solsan, a.s.
1. pluku 8-10, 186 30 Praha 8
tel.: 224 891 420
www.solsan.cz

Chemické složení vakuové soli

(vztaženo na sušinu)

chlorid sodný			99,9	%
draslík	300	-	1000	mg/kg
vápník	1	-	40	mg/kg
hořčík	0	-	3	mg/kg

Vlhkost

cca. (2h/110°) 0,05 %

Zrnitost

0%		>	2,5	mm
96 % mezi	1,25	a	2,5	mm
4 %		<	1,25	mm

Měrná hmotnost

cca. 1,1 kg/dm³

Trvanlivost

60 měsíců

Podmínky skladování

skladovat v suchu (relativní vlhkost) < 70 %

Země původu

Německo

Forma dodávky

katalogové číslo

22543

balení

25 kg PE-pytel

paleta

EUR-paleta

počet na paletě

8 vrstev à 5 pytlů

Výrobek neobsahuje alergeny ani geneticky modifikované organismy (GMOs). Kvalita odpovídá Codex Alimentarius.
Výrobek ani suroviny použité pro jeho výrobu nebyly ošetřeny ionizujícím zářením.

Výrobce Südwestdeutsche Salzwerke AG disponuje certifikovaným management- systémem odpovídající ISO 9001/14001/50001 a FSSC 22000 jakož i International Featured Standards IFS Foodcertifikátem.

Údaje uváděné v této informaci o výrobku se zakládají na našich fundovaných technických zkušenostech použití, jsou dle našeho vědomí korektní a odpovídají stavu k datu vydání. Údaje však nejsou závazně zajištěné a nezbavují uživatele od toho, aby přezkoušel způsobilost našeho výrobku pro svůj účel upotřebení.

Uvedená specifikace zboží je vypracována na základě informací výrobce.

Datum poslední revize: 19.09.2023



Solsan, a.s.
1. pluku 8-10
186 30 Praha

+420 224 891 420
solsan@solsan.cz
www.solsan.cz