

Food



SALT



## SUPRASEL® SALT COARSE 1-3

Suprasel zout wordt gewonnen uit de miljoenen jaren geleden opgedroogde Europese Zechstein Zee. Onze Suprasel zoutproducten staan voor hoge kwaliteit en zijn essentiële ingrediënten voor voedingsmiddelen zoals zuivel-, vlees- en bakkerijproducten, soepen en kruiden, spreads, dressings en sauzen, snacks, vis, frisdranken, etc. en worden gebruikt bij pekelen en inblikken. Ze geven voedingsmiddelen de juiste smaakbeleving en bevorderen de houdbaarheid. Suprasel zoutproducten vertragen de groei van micro-organismen. Ze controleren verschillende enzymactiviteiten. Tevens spelen de conserverende eigenschappen een belangrijke rol in het eigenlijke voedselproces. Voor elke applicatie is een speciaal ontwikkeld zouttype beschikbaar.

### PRODUCTBESCHRIJVING

In zeer veel voedsel wordt Suprasel zout gebruikt om de smaak te verrijken en te conserveren. Suprasel vermindert vocht- en wateractiviteit en stimuleert korstvorming. De consistente korrelgrootte zorgt voor uitstekende prestaties. Bij de bereiding van veel producten zijn zuiverheid en de juiste korrelgrootteverdeling cruciale factoren. "Suprasel Coarse" zijn uitstekende producten voor specifieke toepassingen. Suprasel zout wordt zowel als ingrediënt en als drager in veel producten gebruikt. De speciaal geselecteerde korrelgrootte garandeert een goede mix en draagt bij aan een zo optimaal mogelijke smaakbeleving.

*(Vraag AkzoNobel Functional Chemicals om speciale producten: Suprasel nitriet zout (vlees) en Suprasel geijodiseerd zout (bakkerij)).*

### SAMENSTELLING als typical

Type zout: unsieved salt

Natrium Chloride (NaCl)	99,8 %*
waarvan natrium	39,0 %
vocht (H <sub>2</sub> O)	< 0,05 %

\* Op basis van gedroogd puur zout

### KORRELGROOTTEVERDELING

De korrelgrootteverdeling van Suprasel is gekozen op basis van onderzoek naar toepassingen in de voedselindustrie. Hieronder een opgave van percentages naar korrelgrootteverdeling.

20 % < 1 mm
70 % van 1 tot 3,15 mm
10 % > 3,15 mm

De korrelgrootteverdeling kan als gevolg van ontmenging tijdens transport en opslag afwijken.

### STORTGEWICHT

1150 kg/m<sup>3</sup>

### LEVEREENHEDEN

	PE zak 25 kg x 40	PE zak 25 kg x 40	BigBag	Bulk
Artikelnummer	4442	4443	3873	4162
EAN (single unit)	8715800100141	8715800100141	n.v.t.	
EAN (colli)	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Pallet	euro HT 120 x 80 cm	plastic retour 120 x 80 cm	éénmalig HT 100 x 120 cm	
Lagen	8	8	n.v.t.	
Aantal per laag	5	5	n.v.t.	
Brutogewicht	1.030 kg	1.025 kg	1.030 kg	
Nettogewicht	1.000 kg	1.000 kg	1.000 kg	

Alle zoutproducten van AkzoNobel, bestemd voor gebruik in voedingsmiddelen, voldoen aan de Standard for Food Grade Salt zoals genoemd in de richtlijnen van de Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-2001<sup>1</sup>, Amend. 3-2006<sup>1</sup>. Alle producten zijn vrij van gluten, pathogenen, allergenen, en bevatten geen micro-organismen en/of sporen van molluska (schaaldieren en/of weekdieren). Alle producten zijn absoluut vrij van residuen van bestrijdingsmiddelen. HACCP is volledig geïntegreerd in haar kwaliteitssysteem. AkzoNobel Salt Specialties is ISO, BRC en IFS gecertificeerd. Al haar activiteiten zijn ondergebracht in een KVMG-systeem (Kwaliteit, Milieu Veiligheid en Gezondheid) dat frequent geaudit wordt.

Certified QM system,  
HACCP Intergrated,  
ISO 9001 / 14001,  
IFS and BRC certified

Brussels nomenclature  
2501.00.91  
CAS registration No.  
7647-14-5  
Eines-ident No.  
231-598-3

AkzoNobel Functional  
Chemicals B.V.  
P.O. Box 25  
7550 GC Hengelo OV  
The Netherlands

www.akzonobel.com/  
saltspecialties

Emergency:  
tel: +31(0)570679211

Publicatie datum: 25-1-2016

Product Data Sheet, versie datum: 25-01-2016

