

Kosmański Herbs & Spices	Nr specyfikacji	REF-NR:GMP- PII-01/02
Specyfikacja	Data wydania	31.10.2016
Sól warzona spożywcza jodowana	Strona	1/2

Nazwa produktu	Sól warzona spożywcza jodowana
Nr produktu	SWSJ_100
Opis produktu	Sól warzona spożywcza jodowana wyprodukowana jest z solanki, roztworu soli pochodzącego z mokrej eksploatacji naturalnych złóż soli kamiennej.
Kolor/wygląd	Biały, drobnokrystaliczny proszek, bez obcych zanieczyszczeń i wtrąceń, bez obcego zapachu
Smak	Słony, ostry, specyficzny
Zastosowanie	Sól spożywcza przeznaczona jest do spożycia i przemysłu spożywczego

Parametry fizykochemiczne

Parametry jakościowe	Wyrażane jako	Jednostka	Wartość
Chlorek sodu	NaCl	%	99,0 - 100,5
Antyzbrylacz	E536	mg/kg	≤ 10
Jodan potasu	KIO ₃	mg/kg	39 ± 13**
pH 1% roztworu	pH	-	5,5 - 8,5
Metale ciężkie jako Pb	Pb	mg/kg	≤ 2
Ubytek masy po suszeniu	H ₂ O	%	≤ 0,5
Substancje nierozpuszczalne w H ₂ O	-	%	≤ 0,01
Arsen	As	mg/kg	≤ 0,5
Kadm	Cd	mg/kg	≤ 0,5
Rtęć	Hg	mg/kg	≤ 0,1

*- po uzgodnieniu z producentem istnieje możliwość produkcji soli zarówno o wyższej jak i niższej zawartości jodanu potasu.

Informacje dodatkowe

Wapń	Ca	ppm	≤ 50
Żelazo	Fe	ppm	≤ 2
Siarczany	SO ₄	%	≤ 0,04
Alkaliczność	Na ₂ CO ₃	%	≤ 0,05

Analiza sitowa

Wymiar oczka sita	Wartość
mm	%
> 0,63	≤ 5
> 0,2	≥ 90
<0,063	≤ 5

Kosmałski Herbs & Spices	Nr specyfikacji	REF-NR:GMP- PII-01/02
Specyfikacja	Data wydania	31.10.2016
Sól warzona spożywcza jodowana	Strona	2/2

Opakowanie	Worki polipropylenowe 25 kg, Big Bag 1000 kg, luz Wszystkie rodzaje opakowań dopuszczone są do kontaktu z żywnością.
Termin ważności	1 rok od daty produkcji.
Warunki przechowywania	Produkt należy przechowywać w suchych magazynach, wilgotność względna max 75%
Warunki transportu	Sól należy przewozić czystymi, krytymi środkami transportu. Ładunek powinien być rozłożony równomiernie w sposób zabezpieczający przed przemieszczaniem się opakowań oraz ich wzajemnym uszkodzeniem
Systemy jakości	Produkcja soli warzonej realizowana jest w warunkach certyfikowanych systemów: - zarządzania jakością wg ISO 9001: 2008 - zarządzania środowiskowego wg ISO 14001: 2004 - HACCP wg „CODEX ALIMENTARIUS”