

585300

Food



SALT

SUPRASEL® NITRITE SALT 0,9% FINE

Suprasel-Salz wird aus dem vor Millionen von Jahren ausgetrockneten europäischen Zechsteinmeer gewonnen. Unsere Suprasel-Salzprodukte stehen für hohe Qualität und sind essenzielle Zutaten für Lebensmittel, wie Milch- und Bäckereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Suppen und Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Dressings und Saucen, Snacks, Fisch, Erfrischungsgetränke usw. Sie verleihen Nahrungsmitteln den richtigen Geschmack und fördern die Haltbarkeit. Suprasel-Salzprodukte verzögern das Wachstum von Mikroorganismen. Sie steuern verschiedene Enzymaktivitäten. Für jede Anwendung steht ein speziell dafür entwickeltes Salztyp zur Verfügung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Suprasel Nitritpökelsalz schützt Fleischprodukte vor einem Bakterienwachstum. Es prägt darüberhinaus den typischen Geschmack, stabilisiert die rote Farbe und verbessert die Konsistenz der Fleischwaren. Die schnelle Auflösung verhindert eine Verfärbung des Fleisches. Die speziell ausgewählte Korngröße sorgt für eine gute Mischung von Salz und Natriumnitrit. Suprasel Nitritpökelsalz verlängert die Haltbarkeit der Fleisch- und Wurstwaren, indem es die Oxidation von Fetten verzögert und es beständiger gegen Licht und hohe Temperaturen macht.

Erkundigen Sie sich bei AkzoNobel Salt nach speziellen Produkten: Suprasel Salz (u.a. für Milchprodukte, Käse, Suppen und Gewürze) und Suprasel Jodsalz.

ZUSAMMENSETZUNG

Salztyp: fine salt

Natriumchlorid (NaCl)	99,9 %*
Natriumgehalt	39,0 %
Feuchtigkeit (H ₂ O)	< 0,1 %
Zusatzstoffe:	
Natriumnitrit (NaNO ₂)	0,9 % (+/- 0,1%)
Trennmittel (E535) gemessen als Fe(CN) ₆	< 9,5 mg/kg

* Bezogen auf Trockensalz

KORNVERTEILUNG

Die Korngrößenverteilung von Suprasel ist auf der Grundlage von anwendungstechnischen Untersuchungen und Erfahrungen aus der Lebensmittelherstellung ausgewählt worden.

3 % < 125 micron
94 % von 125 bis 600 micron
3 % von 600 bis 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

Die Korngrößenverteilung kann aufgrund von Entmischung während des Transportes und der Lagerung abweichen.

DICHTE

1250 kg/m³

LIEFEREINHEITEN

	PE Beutel 25 kg x 40	PE Beutel 6,17 kg x 120	PE Beutel 7,6 kg x 96	PE Beutel 7,29 kg x 96
Artikel	4408	5424513	5424514	5424515
EAN (Einzelpackung)	8715800101865	n.a.	n.a.	n.a.
EAN (Kolle)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Palette	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm
Lagen	8	15	16	16
Anzahl per Lage	5	8	6	6
Bruttogewicht	1.025 kg	767 kg	758 kg	726 kg
Nettogewicht	1.000 kg	740,4 kg	729,6 kg	699,8 kg

Alle Salzprodukte von AkzoNobel Salt Specialties, die zur Verwendung in Nahrungsmitteln bestimmt sind, entsprechen dem Standard für Speisesalz, wie in den Richtlinien des Codex Alimentarius (CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061) festgelegt. Alle Produkte sind frei von Gluten, pathogenen Keimen, Allergenen und enthalten keine Mikroorganismen und/oder Spuren von Schalen- und/oder Weichtieren. Die Produkte sind auch frei von jeglichen Pestizidrückständen. Das HACCP-System ist vollständig in das Qualitätsmanagementsystem integriert. AkzoNobel Salt Specialties ist nach den Standards ISO, BRC- und IFS zertifiziert. Alle Aktivitäten zu Qualität, Umwelt, Sicherheit und Gesundheit sind in einem einheitlichen KMVG-System zusammengeführt, das regelmäßig geprüft wird.

Certified QM system,
HACCP integrated,
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

Datum des Ausdrucks: 31-3-2016

Produktdatenblatt, Ausgabe: 30-03-2016

AkzoNobel

582043

Food



SALT

SUPRASEL® FINE SALT

Suprasel-Salz wird aus dem vor Millionen von Jahren ausgetrockneten europäischen Zechsteinmeer gewonnen. Unsere Suprasel-Salzprodukte stehen für hohe Qualität und sind essenzielle Zutaten für Lebensmittel, wie Milch- und Bäckereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Suppen und Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Dressings und Saucen, Snacks, Fisch, Erfrischungsgetränke usw. Sie verleihen Nahrungsmitteln den richtigen Geschmack und fördern die Haltbarkeit. Suprasel-Salzprodukte verzögern das Wachstum von Mikroorganismen. Sie steuern verschiedene Enzymaktivitäten. Für jede Anwendung steht ein speziell dafür entwickelter Salztyp zur Verfügung.

PRODUKTBESCHREIBUNG

In Milchprodukten wird Suprasel verwendet, um ihnen Geschmack zu verleihen und sie zu konservieren. Suprasel vermindert die Wasseraktivität und fördert die Krustenbildung. Für die Butter- und Margarineherstellung garantiert dieses Salz (Microzo) eine hohe Löslichkeit. Die feine und gleichmäßige Korngröße sorgt für hervorragende Suspensionseigenschaften. Bei der Käseherstellung sind Reinheit und die richtige Korngrößenverteilung entscheidende Faktoren. Suprasel extra fein und das mikrofeine Suprasel Microzo sind zwei hervorragende Produkte für Spezialanwendungen. Suprasel-Salz wird sowohl als Zutat als auch als Trägerstoff in Suppen und Gewürzen verwendet. Die Korngrößenverteilung des Salzes ist speziell auf andere Inhaltsstoffe abgestimmt, um einer Entmischung vorzubeugen. In getrockneten Gewürzmischungen tragen die „free flowing“-Eigenschaften von Suprasel dazu bei, ein Verklumpen zu verhindern. Die speziell ausgewählte Korngröße gewährleistet eine gute Mischung und ermöglicht einen optimalen Geschmack. (Erkundigen Sie sich bei AkzoNobel Salt nach speziellen Produkten für die Fleisch- und Wurstverarbeitung - Suprasel-Nitritpökelsalz und Suprasel Jodsalz für die allgemeine Lebensmittelherstellung.)

ZUSAMMENSETZUNG kennzeichnend

Salztyp: fine salt

Natriumchlorid (NaCl)	99,9 %*
Natriumgehalt	39,0 %
Feuchtigkeit (H ₂ O)	< 0,1 %
Trennmittel (E535) gemessen als Fe(CN) ₆	< 9,5 mg/kg

* Bezogen auf Trockensalz

KORNVERTEILUNG

Die Korngrößenverteilung von Suprasel ist auf der Grundlage von anwendungstechnischen Untersuchungen und Erfahrungen aus der Lebensmittelherstellung ausgewählt worden.

3 % < 125 micron
94 % von 125 bis 600 micron
3 % von 600 bis 1000 micron
0,1 % > 1000 micron

Die Korngrößenverteilung kann aufgrund von Entmischung während des Transportes und der Lagerung abweichen.

DICHTE

1250 kg/m³

LIEFEREINHEITEN

	PE Beutel 25 kg x 40	PE Beutel 25 kg x 40	PE Beutel 25 kg x 35	Big Bag	Silolieferung
Artikel	4311	4313	4528	3082	3856
EAN (Einzelpackung)	8715800928196	8715800928196	8715800928196	5701027000428	n.a.
EAN (Kolle)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Palette	Euro Kunststoffpalette 120 x 80 cm	Euro Holzpalette 120 x 80 cm	Euro Holzpalette 120 x 80 cm	Euro Holzpalette 120 x 80 cm	n.a.
Lagen	8	7	7	1	n.a.
Anzahl per Lage	5	5	5	1	n.a.
Bruttogewicht	1.030 kg	1.025 kg	900 kg	1.025 kg	n.a.
Nettogewicht	1.000 kg	1.000 kg	875 kg	1.000 kg	n.a.

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

Brussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Einesident 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

Alle Salzprodukte von AkzoNobel, die zur Verwendung in Nahrungsmitteln bestimmt sind, entsprechen dem Standard für Speisesalz, wie in den Richtlinien des Codex Alimentarius (CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061) festgelegt. Alle Produkte sind frei von Gluten, pathogenen Keimen, Allergenen und enthalten keine Mikroorganismen und/oder Spuren von Schalen- und/oder Weichtieren. Die Produkte sind auch frei von jeglichen Pestizidrückständen. Das HACCP-System ist vollständig in das Qualitätsmanagementsystem integriert. AkzoNobel Salt Specialties ist nach den Standards ISO 9000, BRC- und IFS zertifiziert. Alle Aktivitäten zu Qualität, Umwelt, Sicherheit und Gesundheit sind in einem einheitlichen KMVG-System zusammengeführt, das regelmäßig geprüft wird.

Datum des Ausdrucks: 18-12-2017

Produktdatenblatt, Ausgabe: 18-12-2017

AkzoNobel



PRODUKTSPEZIFIKATION

575 838

Item : EW213000005501 Wienepak SM 2750 (N28) clear 055 ft OE HP MT/Case 2.820 CD/Case 6

- 1 Produktspezifikation :
 - 1.1 Zellulosedarm
- 2 Produktbeschreibung :
 - 2.1 Zellulosedärme werden mit langjähriger Erfahrung hergestellt. Sie werden komprimiert als geraffter Schlauch angeboten.
- 3 Verkaufseinheiten :

3.1	Karton mit Raupen :	Raupen / Karton	168
		Meter / Karton	2820
		Karton / Palette (max)	4 HOR,6 VERT,CF Y
- 4 Produktinhaltsstoffe (richtwerte) :

4.1	Zellulose	:	65 - 68	%
4.2	Glyzerin (E422) and Propyleneglycol (E1520)	:	10 - 11	%
4.3	Wasser	:	17 - 20	%
4.4	Konfektionierungsadditive(1)	:	3 - 5	%
4.5	Darm- und Druckfarben(1)	:	< 1% (Nur für farbige und bedruckte därme)	
- 5 Physikalische Eigenschaften

5.1	Raupenlänge (inch)	:	08 1/8 " +/- 1/4"
5.2	Füllhorndurchmesser (mm)	:	17
5.3	Max. empfohlenes Füllkaliber (mm)	:	28
5.4	Darmlänge (ft)	:	55
- 6 Mikrobiologische Daten des Produkts :
 - 6.1 Unsere Därme werden routinemässig auf mikrobiologische Verunreinigungen untersucht.
- 7 Produktidentifikation :
 - 7.1 Karton : Kartonnummer, Produktcode und -beschreibung, Inhalt.
 - 7.2 Einschlagfolie : Kartonnummer, Produktcode und -beschreibung, Kontrollnummer.
- 8 Verarbeitungshinweise :

Die Därme sollen unter trockenen, kühlen Bedingungen bei einer temperatur von 5-25 °C gelagert werden. Unter diesen Bedingungen wird eine Garantie für die Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten gegeben.

 - 8.1 Lagerungsbedingungen :
 - 8.2 Verarbeitungshinweise : Die Därme können auf jedem Typ von Füllhorn gefüllt werden. Sie sind speziell für automatische und halbautomatische Maschinen geeignet.
 - 8.3 Anwendungsbereich : Alle Arten von Frankfurter, Wiener, Snackwürstchen, Bratwurst, halbtrockene oder trockene Salamis, frische Würstchen.
- 9 LFGB und Bedarfsgegenstände- VO :

Die von ViskoTeepak N.V. gelieferten Cellulosedärme entsprechen der EU - Richtlinie Nr. 1935/2004 und damit auch "Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, Abschnitt 5, § 30 und § 31".

 - 9.1
 - 9.2 Der Gesamtgehalt der Schwermetalle (EU - Richtlinie 94/62, Verpackungen und Verpackungsabfälle) wird nicht überschritten.
- 10 Qualitätszertifizierung :

ViskoTeepak NV wird seit 1989 durch Lloyd's Register Quality Assurance Limited ISO 9002 zertifiziert. Seit Juni 2018 ist ViskoTeepak auch durch LRQA Ltd ISO 9001 : 2015 zertifiziert. ViskoTeepak NV ist auch BRC für Packung und Packung Material (Issue 5) zertifiziert. Es ist möglich, dass unsere Spezifikationen laufend den Erfordernissen von Entwicklungen und Verbesserungen angepasst werden. (1) Konfektionierungsadditive unterliegen einer Geheimhaltungsregelung für bestimmte eingesetzte Rohstoffe.

11 Qualitätszertifizierung :

ViskoTeepak NV wird seit 1989 durch Lloyd's Register Quality Assurance Limited ISO 9002 zertifiziert.

Seit Juni 2018 ist ViskoTeepak auch durch LRQA Ltd ISO 9001 : 2015 zertifiziert.

Es ist möglich, dass unsere Spezifikationen laufend den Erfordernissen von Entwicklungen und Verbesserungen angepasst werden.

12 Halal certifizierung :

ViskoTeepak NV (Lommel BE) und ViskoTeepak S.R.O (Brno CZ) sind Halal zertifiziert in Übereinstimmung mit den Normen 1) ISO/IEC 17065:2012 , 2) HAS 23000:1, LPPOM-MUI 2012 und 3) Malaysian Hala standard (MS 1500:2009, second revision)

13 GVO und Allergene Stoffe :

ViskoTeepak Zellulose-Hüllen enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen, GVO werden bei der Herstellung nicht verwendet. (Referenz: Verordnung (EG) Nr. 1829-1830 / 2003).

ViskoTeepak Zellulose-Hüllen enthalten keine bekannten Allergene Stoffe, die in der Richtlinie der Kommission 2007/68 / EU, Anhang III, aufgeführt sind

DATUM : 18/12/2018

Name : Ronny Schepmans, Quality Manager

Signature :

