

Soľ jedlá kamenná jódovaná 0,7 – 0,16 mm

Zloženie : Soľ jedlá kamenná
Chlorid sodný NaCl

CAS : 7647 - 14 - 5

EC : 231- 598 - 3

Molekulová hmotnosť : 58,44 g/mol

Teplota topenia : 800 °C

Teplota varu : 1461 °C



Rozpustnosť vo vode : 35,86 g/100 ml (20°C)

Zloženie	Špecifikácia	Typické hodnoty	Metóda
Chlorid sodný (NaCl)	> 99,0 %	99,0 %	ASTM E 534-08
Minerálne prímesi	< 2,2 %		
Vápnik + Horčík	< 0,55 %	0,3 %	ISO 2482
Sírany	< 1,5 %	0,7 %	ISO 2480
Vlhkosť	< 0,3 %	0,03 %	ISO 2483
Nerozpustné v H ₂ O	< 0,3 %	0,15 %	ISO 2479
Sitová analýza			
> 0,71 mm	< 20 %	7 %	EN 1235
0,16 – 0,71 mm	> 72 %	90 %	
< 0,10 mm	< 8 %	3 %	
Merná hustota		1050 – 1250 kg/m ³	EN 1236
Jód pridaný ako KIO ₃	Požadovaná hodnota 15 – 35 mg/kg KI Typická hodnota 20 mg/kg KIO ₃	Podľa požiadavky *	EuSalt AS 002
Protihrudkujúca látka E536/535 prepočítaná ako K ₄ [Fe(CN) ₆] anhydrid a E500 regulátor kyslosti	20 mg/kg	10 mg/kg	EuSalt AS 004

*podľa požiadavky platnej národnej legislatívy SK 15 – 35 mg/kg KI, hodnota sa prepočítava na KIO₃

Typická hodnota 20 mg/kg KIO₃

SR

Vyhláška č. 309/2015 Z. z.

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 309/2015 Z.z. o pochutinách, jedlej soli, dehydrovaných pokrmoch, polievkových prípravkoch a o ochucovadlách

EU

Mikrobiologické požiadavky : nariadenie č.2073/2005/EU – soľ nie je považovaná za mikrobiologicky rizikovú

Kontaminujúce a toxikologické látky : v zmysle nariadenie ES č.1881/2006

Alergény

Výrobok neobsahuje alergény

Výroba soli a soľných produktov je zaistená u výrobcu tak, aby nedošlo ku kontaminácii soli alergénmi.

ALERGÉN	OBSAHUJÚ ÁNO / NIE	KRÍŽOVÁ KONTAMINÁCIA ÁNO / NIE
Obilniny obsahujúce lepok (tj. Pšenica, raž, jačmeň, ovos, pšenica špaldakamut alebo ich hybridné odrody a výrobky z nich s výnimkou glukózového sirupu a dextrózy z pšenice (*), maltodextrínov na báze pšenice (*), glukózového sirupu, vyrobeného z jačmenného škrobu a destilátov, vyrobených z obilnín	nie	nie
Kôrovce a výrobky z nich	nie	nie
Vajcia a výrobky z nich s výnimkou lyzozýmu (získaného z vajec), používaného pri výrobe vína, a albumínu (získaného z vajec), používaného ako číridlá pri výrobe vína a brandy	nie	nie
Ryby a výrobky z nich s výnimkou rybej želatíny, používané ako nosič u vitamínových a karotenoidov a aromatických látok, a s výnimkou rybacej želatíny alebo želatíny, používané ako číridlá pri výrobe piva, brandy a vína	nie	nie
Arašidy (arašidy) a výrobky z nich	nie	nie
Sójové bôby (sója) a výrobky z nich s výnimkou úplne rafinovaného sójového oleja a tuku (*), prírodnej zmesi tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa tokoferolu, prírodného D-alfa tokoferolacetátu, prírodného D- alfatokoferolom sukcinátu, získaného zo sójových bôbov , rastlinného oleja, získaného z fytosterolov a esterov fytosterolov zo sójových bôbov, rastlinný sterol ester, vyrobený zo sterolov z rastlinného oleja zo sójových bôbov	nie	nie
Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) s výnimkou destilátu vyrobeného zo srvátky, lacticolu, mliečneho produktu (kazeínu), používaného ako číridlá pri výrobe brandy a vína	nie	nie
Suché škrupinové plody, tj. Mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu orechy, pekanové orechy, para orechy, pistácie, orechy makadamie a queensland a výrobky z nich s výnimkou destilátov, vyrobených zo suchých škrupinových plodov a suchých škrupinových plodov (mandlí, vlašských orechov), používaných ako aromatické látky v destilátoch	nie	nie
Zeler a výrobky z neho s výnimkou silice z listov zeleru a semien zeleru a zelerového oleorezínu	nie	nie
Horčica a výrobky z nej s výnimkou horčičného oleja a silice a oleorezínu z horčičného semena	nie	nie
Sezamové semená (sezam) a výrobky z nich	nie	nie
Oxid siričitý a siričitany > 10 mg / kg alebo 10 mg / l vyjadrené ako SO ₂	nie	nie
Vlčí bôb (lupina) a výrobky z neho	nie	nie
Mäkkýše a výrobky z nich	nie	nie
* vrátane výrobkov, obsahujúcich tieto zložky, pokiaľ proces, ktorým prechádzajú, nezvyšuje úroveň alergie, ktorú Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) pre príslušný produkt.		

Informácia o obsahu GMO

Výrobok neobsahuje geneticky modifikované organizmy, ani z nich alebo s pomocou nebol vyrobený

Výroba soli a soľných produktov je zaistená u výrobcu tak, aby nedošlo ku kontaminácii soli cudzími predmetmi. Celé výrobné zariadenie tvorí uzavretý systém, k eliminácii feromagnetických nečistôt a iných predmetov slúžia vložené magnety a sitá.

Obaly spĺňajú hygienické požiadavky na styk s potravinami.

Výrobca má zavedený systém vysledovateľnosti, systém je založený na identifikácii produktu označením výrobnej dávky – šarže

Hotový výrobok nebol ožiarený ani nebol ošetrovaný ionizačným žiarením.

Výrobok nie je potravinou nového typu.

Výrobok nie je vákuovo balený.

Výrobok nie je balený v modifikovanej atmosfére.

Okrem uvedených látok neobsahuje žiadne ďalšie prídavné látky, konzervačné činidlá, farbiva a pod.

Výživové hodnoty

Energetická hodnota	0 KJ (kcal) 100g
Tuky	0 g/100g
Z toho nasýtené mastné kyseliny	0 g/100g
Sacharidy	0 g/100g
Z toho cukry	0 g/100g
Vláknina dietetická	0 g/100g
Bielkoviny	0 g/100g
Sodík	cca 39 g/100 g
Soľ	100g/100g
Jód	1,5 – 2,5 mg/100g

Prvovýrobkom je soľ kamenná získaná banským spôsobom ťažby s následným mletím.

Soľ je vyrábaná v systéme kvality ISO 9001: 2015 IFS Food v systéme HACCP.

Dátum spotreby : 2 roky od dátumu výroby (dátum spotreby vyznačený na obale)

Balenie : 25 kg

Balenia paleta : 40 vriec (1000kg)

Označenie na obale :

Jedlá kamenná soľ s jódom

Prísady : E535, E500

Minimálna trvanlivosť do : vyznačená na obale

Krajina Pôvodu : Nemecko

Údaje o spôsobe skladovania : suché a čisté miesto

Pôvod tovaru : EU – Nemecko



Uvedená špecifikácia tovaru je vypracovaná na základe informácii výrobcu.

Platná pre rok 2023

Dátum poslednej revízie : 25.01.2023

Predajca :

FEAST s.r.o.

400

IČO : 44 197 781

IČ DPH : SK 2022624923

adresa : Rastislavova 415, 949 01 Nitra

tel. : +421 908 914

tel. : +421 918 632 982

mail: feast@feast.sk

web: www.feast.sk



Obchodný register Okresného súdu Nitra odd. : SRO vložka č. : 22432/N