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 ºC
Teplota varu : 1461 ºC

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



Zloženie	Typické hodnoty	min.	max.	Metóda
Chlorid sodný (NaCl)	98,8 %	98		ASTM E 534-08
Nerozpustné v H_2O	0,05 %		0,2%	ISO 2479
Vápnik (Ca)	3000 mg/kg		5000 mg/kg	ISO 2482
Horčík (Mg)	0,05 %		0,07%	ISO 2480
Vlhkosť	0,02 %		0,1%	ISO 2483
Draslík (K)	900 mg/kg			EuSalt AS 008
Sírany (SO_4)	0,7 %		1,5%	ISO 2480
Sitová analýza				
> 0,71 mm	< 7 %		20%	EN 1235
0,16 – 0,71 mm	> 90 %	72%		
< 0,10 mm	< 3 %		8%	
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 $K_4[Fe(CN)_6$ anhydryd	20 mg/kg	10 mg/kg		EuSalt AS 004

*podľa požiadavky platnej národnej legislatívy SK 15 – 35 mg/kg KI, hodnota sa prepočítava na KIO_3
Typická hodnota 20 mg/kg KIO_3

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 (EÚ) 2023/915

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 čiridlá 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 čiridlá 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 čiridlá 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 SO2	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 výrobne 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 ošetrený 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
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 2026
Dátum poslednej revízie : 29.1.2026
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