

Steen Consumptiezout Cozosal

jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol
Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be
BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

Productbeschrijving

- Consumptiezout uit steenzout is een uit zoutmijnen gewonnen product van hoge kwaliteit. Het is een natuurlijk product (geproduceerd zonder gebruik te maken van chemicaliën) en kan geleverd worden in alle gewenste granulaties van 0,7-0,16 mm tot 3,2-1,5 mm.

Additieven

- Consumptiezout uit steenzout wordt naar wens geprepareerd met antiklonter-middel E535, Na-Hexacyanoferraat(II), in een hoeveelheid van ca. 10 mg/kg, om klontvorming te voorkomen. Het product 0,7-0,16 mm is ook gejodeerd beschikbaar.

Levensmiddelenwetgeving, vreemde en schadelijke stoffen

- Naleving van alle EU voorschriften met betrekking tot levensmiddelen is vanzelfsprekend. Aan de eisen van de Codex Alimentarius (Levensmiddelen-standaard van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO)) wordt door Consumptiezout uit Steenzout op alle punten voldaan. Het product voldoet eveneens aan de eisen van FCC (met uitzondering van producten met jodium).
- Volgens de geldende regelgeving zijn Dioxines, PCB, AOX, Aflatoxines en pathogenen niet aantoonbaar (beneden de bepalingsgrens). De producten zijn niet radioactief bestraald. Net als alle mineralen kan ook Cozosal Consumptiezout uit Steenzout niet genetisch gewijzigd worden. Het Product bevat geen allergenen, aangezien noch de grondstoffen, noch de toevoegingsmiddelen allergenen bevatten zoals gedefinieerd in de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en herziene versies. Het product is kosher en voldoet aan de eisen van halal.
- (Alle waarden in mg/kg zout)
- Arseen < 0,5 Lood < 0,5 Cadmium < 0,05 Koper < 0,2 Kwik < 0,1
- Met betrekking tot zware metalen liggen alle gemeten waarden beneden de maximale waarden:

Veiligheidstechnische en oecologische aspecten

- Consumptiezout uit Steenzout is geen gevaarstof volgens EU-Richtlijn 1907/2006 en vervolrichtlijnen.

Opslag

- Consumptiezout uit Steenzout moet droog opgeslagen worden. Wij raden aan bulkproducten op te slaan in stalen silo's met een voor levensmiddelen goedgekeurde coating, roestvaststalen silo's of silo's van glasvezelpolymeer. Silo's staan bij voorkeur binnen.

Joderen

- Gejodeerde tafalzouten worden gejodeerd in overeenstemming met de wetgeving van het ontvangende land.

Bovenstaande informatie is gebaseerd op onze voortdurende kwaliteitscontroles. Zij ontslaan de gebruiker niet van zijn verplichting om een ingangscntrole van het geleverde product uit te voeren. De informatie is uitsluitend ter informatie en vormt geen garantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te controleren of het product geschikt is voor het door de gebruiker beoogde doel.

Steen Consumptiezout Info

- Uit de korte tekst van het artikel kan de hoeveelheid jodium en het joderende middel als volgt worden bepaald: voorbeeld FOOD V Standard AC 20IA 40x25PE; Bij het specificeren van "20IA" geeft de "20" de hoeveelheid jodering aan in mg/kg en "IA" geeft het joderende middel aan; IA staat voor kaliumjodaat en "I" voor kaliumjodide.
- Alle tafalzouten worden bereid met 20 mg/kg.
- De volgende jodisaties zijn in de respectievelijke landen verhandelbaar:

Iodgehalt [ppm]	Länder								
17,5	Austria	United Kingdom	France						
20	Belgium	Croatia	Denmark	Germany	Lithuania	Luxembourg	Netherlands	Poland	Slovenia
22,5	Bulgaria	Czech Rep.	Germany	Lithuania	Luxembourg	Poland	Portugal	Slovenia	
25	Czech Rep.	Hungary	Macedonia	Portugal	Switzerland				
30	Belarus	Italy	Moldova	Russia	Ukraine				
57	Spain	Sweden	Netherlands (bread products)						

Bovenstaande informatie is gebaseerd op onze voortdurende kwaliteitscontroles. Zij ontslaan de gebruiker niet van zijn verplichting om een ingangskontrolle van het geleverde product uit te voeren. De informatie is uitsluitend ter informatie en vormt geen garantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te controleren of het product geschikt is voor het door de gebruiker beoogde doel.

Steen-Consumptiezout K 0,7 - 0,16

Aard van het product	wit met enige grijze en zwarte nevenmineralen		
Chemische analyse	Specificatie	Typisch	Methodes
• Natriumchloride	>= 98,0 %	99,0 %	ASTM E 534-08
• Calcium + Magnesium	<= 0,55 %	0,3 %	ISO 2482
• Sulfaat	<= 1,5 %	0,7 %	ISO 2480
Korrelgrootteverdeling	Specificatie	Typisch	Methodes
• > 0,71 mm	<= 20 %	7 %	EN 1235
• 0,16 - 0,71 mm	>= 72 %	90 %	
• < 0,16 mm	<= 8 %	3 %	
Fysische eigenschappen			Methodes
• Bulk soortelijk gewicht	1.050 - 1.250 kg/m ³		EN 1236
Op verzoek			
• Antiklontermiddel E 535, uitgedrukt in K ₄ [Fe(CN) ₆] anhydr. (pH regulator E 500)		15 mg/kg	EuSalt AS 004
• Jodium (toegevoegd als KIO ₃)**			EuSalt AS 002
** Nationale Regelgeving: NL: 15-25 mg l/kg (other food) / BE:15-20 mg l/kg			
Leveringsvormen			
• Los gestort, in bulkauto's			
• Opgezakt			
• 50-kg-PE zakken op pallets, 7 lagen van 3 zakken = 1050 kg			
• 25-kg-PE zakken op pallets, 8 lagen á 5 zakken = 1000 kg			
• Big-Bags van 750 of 1000 kg			
• Extra vorm van leveringen op verzoek			

Bovenstaande informatie is gebaseerd op onze voortdurende kwaliteitscontroles. Zij ontslaan de gebruiker niet van zijn verplichting om een ingangscntrole van het geleverde product uit te voeren. De informatie is uitsluitend ter informatie en vormt geen garantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te controleren of het product geschikt is voor het door de gebruiker beoogde doel.

STATEMENT

Concerning : Allergens declaration

Food grade salts are inorganic mineral products that are not considered as allergens. There are no allergen products applied, neither present in the production ; cross-contamination can be excluded.

Based hereupon, we declare food grade salts as allergen-free.

STATEMENT

Concerning : Absence of Gluten

Food grade salts are inorganic products from mineral origin.

There are no gluten present, neither added or applied, neither present in the production ; cross-contamination can be excluded.

Based hereupon, we declare food grade salts as free from gluten.

STATEMENT

Concerning : Use of metal detection – safety sieves

The accuracy for metal detection in a matrix of salt is rather low. A higher performance and protection yield can be obtained by using safety sieves.

In some of the salt production plants, metal detection has been implemented as an additional safety factor.

Nevertheless, the safety sieves present in all esco's facilities are the protection measure not only for metallic particles, but generally for any potential presence of foreign particles.

STATEMENT

Concerning : GMO declaration

Food grade salts are inorganic mineral products that cannot be genetically modified. There are no genetically modified organisms applied, neither present in the production ; cross-contamination can be excluded.

Based hereupon, we declare food grade salts as GMO-free.

STATEMENT

Concerning : food grade salt and microbiology

Salt is among others a preservative and therefore not accessible for microorganisms. However, we have pre-actively decided to carry out the following analyses on a regular basis :

- total amount of germs
- aerobe spores forming
- halophile germs
- Listeria
- Clostrida
- Salmonella
- coagulase positive Staphylococcae
- yeasts
- moulds

Other microbiological analyses are being regarded as unnecessary.

The analyses never showed distinctive features/results.

STATEMENT

Concerning : Origin of salts

Salt can be produced from the salt present in the seas or present as a mineral deposit on earth. By evaporating the water from the sea, the remaining salt is called **seasalt**. Mineral salt on earth is originating from dried seas in history, leaving high purity salt. This salt can be exploited by classical mining activity, resulting in the production of **rock salt**. In case the mineral salt is first solved in water and afterwards crystalized, the salt is called **refined salt** or **vacuum salt**.

In Europe, seasalt is produced Portugal and Spain, vacuum salt in the Netherlands, Spain, France and Germany and rocksalt on different locations in Germany.

STATEMENT

Concerning : Information on the salt products of with respect to the European Directive on Chemicals (EC) No. 1907/2006 (REACH)

Dear Sir or Madam,

The European Directive on Chemicals (REACH) came into force on 1 June 2007. On 1 June 2008, the pre-registration phase began for the so-called phase-in substances; this allows transition periods for the official registration.

Our products are prepared on the basis of sodium chloride and are exempt from the registration requirement because they are a natural mineral (EC Directive 1907/2006, Annex 5).

Our suppliers have also confirmed that all bought-in substances are conform to REACH. Our products will therefore continue to be available to you in their usual quality.

The safety data sheets for our products are conform to REACH. The EINECS and CAS numbers of the constituents of our products can be obtained from our relevant safety data sheet.

It will not be necessary to declare identified uses for our products as they are not hazardous substances under the provisions of the European Directive 67/548/EEC in its current version (Directive on Hazardous Substances).

STATEMENT

Concerning : radiation

We confirm hereby that food grade salts are not being exposed to any radiation treatment.

STATEMENT

Concerning : Shelf life of salt

- Iodized (iodate) salt in bags or bulk: 2 years
- Food Grade salt (without iodine), bags or bulk: 3 years
- Nitrite pickling salt, bags : 18 months

According to the EU Regulation N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers, a date of minimum durability is not required for cooking salt.