

	PRODUKTDATENBLATT	Spezifikationsnummer Specification number	PS-CSLD-03
		Ausgabe Nummer / Jahr Edition number / year	5/2024
		Gültig ab Valid from	26.11.2024
Jodiertes Natriumchlorid in Lebensmittelqualität		Nummer der Kopie Copy number	
Sodium Chloride iodized food grade		Seite Page	1 von 4

Chemischer Name: Natriumchlorid	Chemical name: Sodium chloride
Handelsname: Natriumchlorid, jodiertes Siede-Speisesalz	Trade name: Sodium chloride iodized food grade, Salt food grade iodized
Synonyme: Jodiertes Siede-Speisesalz	Synonyms: Evaporated vacuum iodized salt
Chemische Formel: NaCl	Chemical formula: NaCl
Molecular Weight: 58,44	Molecular Weight: 58,44
EC No. 231-598-3	EC No. 231-598-3
CAS No. 7647-14-5	CAS No. 7647-14-5

1. Physikochemische Parameter: / Physicochemical parameters:

Tabelle/Table 1

Qualitätsparameter	Quality parameters	Ausgedrückt als	Einheit	Garantierte Werte	Referenz
		Expressed as	Unit	Guaranteed values	Reference
Allgemeine Anforderungen	General requirements	-	-	Weißes feinkristallines Produkt, ohne fremde Verunreinigungen, ohne fremden Geruch. White fine-crystalline product, without foreign impurities, without any foreign smell	a)
Natriumchlorid	Sodium chloride	NaCl	%	99,0-100,5*	f)
Antibackmittel Natriumferrocyanid [E 535]	Anti-caking agent Sodium ferrocyanide [E 535]	Na ₄ Fe(CN) ₆	mg/kg	3,0-13,0	c)
Iod [als Kaliumiodat zugesetzt]	Iodine [added as potassium iodate]	I	mg/kg	15-25**	d)
pH 1%-ige Lösung	pH 1% solution	pH		5,0-8,0	f)
Trocknungsverlust	Loss of drying	H ₂ O	%	≤0,1	f)
Unlöslicher Rückstand in H ₂ O	Insoluble residue in H ₂ O	-	%	≤0,05	f)
Arsen	Arsenic	As	mg/kg	≤0,5	e)
Cadmium	Cadmium	Cd	mg/kg	≤0,2	f)
Quecksilber	Mercury	Hg	mg/kg	≤0,05	f)
Kupfer	Copper	Cu	mg/kg	≤2	b)
Blei	Lead	Pb	mg/kg	≤1,0	e)

Qemetica Salz Deutschland GmbH Butterwecker Weg 4 39418 Staßfurt, Deutschland www.qemetica.com
--

	PRODUKTDATENBLATT	Spezifikationsnummer Specification number	PS-CSLD-03
		Ausgabe Nummer / Jahr Edition number / year	5/2024
		Gültig ab Valid from	26.11.2024
Jodiertes Natriumchlorid in Lebensmittelqualität		Nummer der Kopie Copy number	
Sodium Chloride iodized food grade		Seite Page	2 von 4

<p>Erklärungen: * - in der wasserfreien Masse ** - Nach Rücksprache mit dem Hersteller besteht die Möglichkeit, ein Salz mit einem höheren und niedrigeren Gehalt von Kaliumiodat herzustellen</p> <p>Referenz:</p> <ol style="list-style-type: none"> Food Chemicals Codex (FCC), jeweils gültige Fassung Codex Alimentarius – Standard for Food Grade Salt (CX STAN 150-1985), jeweils gültige Fassung Codex Alimentarius – General Standard for Food Additives (CSX 192-1995), jeweils gültige Fassung Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, ZZuV 1981 Verordnung (EU) 2023/915 Herstellerangaben 	<p>Explanations: * - on the anhydrous mass ** - after consultation with the manufacturer there is a possibility of production of a salt with higher and lower levels of potassium iodate</p> <p>Reference:</p> <ol style="list-style-type: none"> Food Chemicals Codex (FCC), as amended Codex Alimentarius – Standard for Food Grade Salt (CX STAN 150-1985), as amended Codex Alimentarius – General Standard for Food Additives (CSX 192-1995), as amended Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, ZZuV 1981 Commission Regulation (EU) 2023/915 Manufacturer values
--	---

2. Zusätzliche Information/Additional information:

Tabelle/Table 2

Qualitätsparameter/ Quality parameters	Ausgedrückt als/ Expressed as	Einheit/ Unit	Garantierte Werte/ Guaranteed values
Calcium/ Calcium	Ca	mg/kg	≤50
Eisen/ Iron	Fe	mg/kg	≤2
Sulfate / Sulfates	SO ₄	%	≤0,04
Alkalität als Na ₂ CO ₃ /Alkalinity as Na ₂ CO ₃	Na ₂ CO ₃	%	≤0,05
Schüttdichte / Bulk density	-	kg/dm ³	1,2±0,1

3. Siebanalyse/Sieves analysis:

Tabelle/Table 3

Siebfraktion/ Sieve fraction, mm	Typische Werte/ Typical values, %
≥0,63 mm	≤30
≥0,063 mm;<0,63 mm	≥67
<0,063 mm	≤3

Qemetica Salz Deutschland GmbH Butterwecker Weg 4 39418 Staßfurt, Deutschland www.qemetica.com
--

	PRODUKTDATENBLATT	Spezifikationsnummer Specification number	PS-CSLD-03
		Ausgabe Nummer / Jahr Edition number / year	5/2024
		Gültig ab Valid from	26.11.2024
Jodiertes Natriumchlorid in Lebensmittelqualität		Nummer der Kopie Copy number	
Sodium Chloride iodized food grade		Seite Page	3 von 4

4. Nährwertdeklaration/Nutrition declaration:

Tabelle/Table 4

Durchschnittliche Nährwerte / Nutrition Facts	Pro 100 g / per 100 g
Energie / Energy	0 kJ / 0 kcal
Fett / Fat	0 g
- davon / of which: gesättigte Fettsäuren / Saturates	0 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g
- davon / of which: Zucker / Sugar	0 g
Eiweiß / Protein	0 g
Salz / Salt	99,9 g
Mineralstoffe / Minerals	Pro 100 g / per 100 g
Jod / Iodine	2000 µg (1333 %)*

* % der Nährstoffbezugswerte / Nutrient Reference Values (NRV).

Siedesalz wird produziert aus der Salzlösung beim nassen Abbau natürlicher Steinsalzvorkommen.

Evaporated salt is produced from the salt solution from the wet exploitation of natural rock salt deposits.

Das HACCP-System wurde in den technologischen Prozess implementiert, um das Risiko einer chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Kontamination des Produkts zu beseitigen oder auf einen sicheren Wert zu beschränken.

The HACCP system was implemented in the technological process, to eliminate or limit to the safe the risk of chemical, microbiological and physical contamination of the product.

Das Produkt enthält nicht:

- Genetisch veränderte Organismen,
- Zutaten tierischen Ursprungs,
- Substanzen, die Allergien auslösen,
- Die Produktion wird keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt

The product does not contain:

- genetically modified organisms,
- ingredients of animal origin,
- substances that cause allergies,
- the production does not apply to ionizing radiation.

Verpackung:

- Säcke aus Papier, Polypropylen und Polyethylen auf Paletten,
- Big bag auf Paletten,
- Schüttgut

Packaging:

- Paper, polypropylene and polyethylene bags on pallets,
- big bag on pallets,
- bulk

Transport und Lagerung:

Natriumchlorid sollte gemäß den geltenden Gesetzen in Innenräumen von sauberen Transportmitteln transportiert werden. Die Ladung sollte gleichmäßig verteilt sein, um die Bewegung von Verpackungen und deren gegenseitige Beschädigung zu verhindern.

Transport and storage:

Sodium chloride should be transported in clean, indoor means of transport, in accordance with applicable law. The load should be evenly distributed in a manner preventing movement of packages and their mutual damage.

Hinweis: Salz ist eine hygroskopische Substanz; Produkt sollte vor Feuchtigkeit und / oder vor Nässe geschützt werden!

Note: Salt is a hygroscopic substance; product should be protected against moisture and/or from getting wet!

	PRODUKTDATENBLATT	Spezifikationsnummer Specification number	PS-CSLD-03
		Ausgabe Nummer / Jahr Edition number / year	5/2024
		Gültig ab Valid from	26.11.2024
Jodiertes Natriumchlorid in Lebensmittelqualität		Nummer der Kopie Copy number	
Sodium Chloride iodized food grade		Seite Page	4 von 4

Das Produkt sollte an einem sauberen und trockenen Ort mit einer Luftfeuchtigkeit von weniger als 75% in dicht verschlossenen Behältern gelagert werden.

The product should be stored in clean and dry place with humidity below 75% in tightly closed containers.

Verpackungen – Säcke oder Big Bags sollten auf Paletten aufbewahrt werden. Paletten sollten separat aufbewahrt werden.

Packages – bags or big bags should be storage on palettes. Palettes should be stored separately.

Während der Lagerung und des Transports von Natriumchlorid mit einem Natriumferrocyanidgehalt (Antibackmittel) unter 3 mg/kg kann es verklumpen.

During storage and transport of sodium chloride with Sodium ferrocyanide content (anticaking agent) below 3 mg/kg is lumpy.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ein Handelsangebot. Es basiert auf unserem Wissen und unserer Erfahrung. Die Verwendungsmöglichkeiten unseres Produkts sind zahlreich und somit außerhalb unserer Kontrolle. Der Käufer ist verantwortlich für die Einhaltung unserer Lager- und Nutzungsbedingungen der Produkte in seinem Gebiet.

The information contained in this document is a trade offer. It is based on our knowledge and experience. The possibilities of using our product are numerous and beyond our control, the buyer is responsible for control of our product storage and usage conditions in their territory.

Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre ab Produktionsdatum.

Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums sollten die Produktparameter überprüft werden. Wenn die Parameter den Anforderungen entsprechen, kann das Produkt verwendet werden. Die zweite Kontrolle bestimmt nicht das nächste Verfallsdatum, sondern gibt nur die Qualität des Produkts am Tag der Überprüfung an.

Best before: 2 years from production date.

After expiry date, the product parameters should be verified. If the parameters comply with the requirements, the product can be used. The second control doesn't determine the next expiry date but specifies only the quality of the product on research day.

Erstellt/Developed:

Genehmigt/Approved:

26.11.2024 / gez. Thomas Berger

26.11.2024 / gez. Steffen Klensch

(Datum / Date, Unterschrift / Signature)

(Datum / Date, Unterschrift / Signature)

Qemetica Salz Deutschland GmbH

Butterwecker Weg 4
39418 Staßfurt, Deutschland
www.qemetica.com