

## Informace o výrobku

### Výrobce

**Südwestdeutsche Salzwerke AG**

Salzgrund 67, D - 74076 Heilbronn

tel: +49 7131 959 0, [www.salzwerke.de](http://www.salzwerke.de)



### Dodavatel

**Solsan, a. s.**

1. pluku 8 – 10, 186 30 Praha 8

tel.: 224 891 420, [www.solsan.cz](http://www.solsan.cz)



## Brezelsalz bez protispékavé přísady

kompaktovaná vakuová sůl – „Bavorská pekařská sůl“

Stav: 12. března 2018

strana 1 z 1

### Chemické složení vakuové soli

(vztaženo na sušinu)

chlorid sodný				99,9	%
draslík	300	-	1000		mg/kg
vápník	1	-	40		mg/kg
hořčík	0	-	3		mg/kg
<b>Vlhkost</b>	cca. (2h/110°)			0,05	%
<b>Zrnitost</b>	0%		>	2,5	mm
	96 % mezi	1,25	a	2,5	mm
	4 %		<	1,25	mm
<b>Měrná hmotnost</b>			cca.	1,1	kg/dm <sup>3</sup>
<b>Trvanlivost</b>	60 měsíců				
<b>Podmínky skladování</b>	skladovat v suchu (relativní vlhkost)		<	70	%

### Forma dodávky

#### katalogové číslo

22543

#### balení

25 kg PE-pytel

#### paleta

EUR-paleta

#### počet na paletě

8 vrstev à 5 pytlů

*Výrobek neobsahuje alergeny ani geneticky modifikované organismy (GMOs). Kvalite odpovídá Codex Alimentarius.*

*Výrobce Südwestdeutsche Salzwerke AG disponuje certifikovaným management- systémem odpovídající ISO 9001/14001/50001 a FSSC 22000 jakož i International Featured Standards IFS Foodcertifikátem.*

Údaje uváděné v této informaci o výrobku se zakládají na našich fundovaných technických zkušenostech použití, jsou dle našeho vědomí korektní a odpovídají stavu k datu vydání. Údaje však nejsou závazně zajištěné a nezbavují uživatele od toho, aby přezkoušel způsobilost našeho výrobku pro svůj účel upotřebení.