

Havsalt Marsel 1-2

Produkt navn: Marsel 1-2 u. antiklumpningsmiddel
Type: Havsalt
Kvalitet: Natriumklorid
Anvendelse: Renset og tørret havsalt til fødevarer-, foder- og fiskeindustri. Til økologisk produktion. Konservering.

Produktegenskaber: Giver en rund og fyldig smag. Saltet fremhæver produktets egen smag, uden at virke for salt. Havsalt er et naturprodukt som høstes fra saliner og kan derfor indeholde naturlige elementer

Kemiske normalværdier:	NaCl	Min. 99,8 %	As	< 0,2 ppm
	H ₂ O	< 0,1 %	Cd	< 0,1 ppm
	Ca	< 0,05 %	Cr	< 0,25 ppm
	Mg	< 0,025 %	Cu	< 0,25 ppm
	Fe	< 0,001 %	Hg	< 0,1 ppm
	SO ₄	< 0,25 %	Ni	< 0,15 ppm
	Uopløseligt	< 0,01 %	Pb	< 0,1 ppm
			Zn	< 2,13 ppm

Fysiske data:	Kogepunkt:	1465 °C	Vægtfylde:	1050-1250 kg/m ⁴
	Smeltepunkt:	801 °C	Farve:	Hvid
	Form:	Krystaller	Lugt:	Ingen

Sigtefraktion	0-1 mm	6-14 %
	1-2 mm	55-65 %
	> 2 mm	25-35 %

Antiklumpningsmiddel: Ingen

Emballage enhed:	25 kg	1250 kg
Palle:	40 stk. pr. palle, 1000 kg netto	1 stk. pr palle 1250 kg netto
EAN:	5425000964803	
EC Nr	231-598-3	
CAS Nr.	7647-14-5	

Lagring: Tørt og tempereret
Holdbarhed: 2 år fra produktionsdato
Anden information:

For yderligere information kontakt venligst GC Rieber A/S, Tlf. 70 108 208