



Specyfikacja / Product specification

Chlorek sodu spożywczy jodowany

Sodium chloride iodized food grade

Nazwa chemiczna: Sodu chlorek Nazwa handlowa: Chlorek sodu spożywczy jodowany, Sól spożywcza jodowana Synonimy: Sól warzona próżniowa jodowana, sól kuchenna jodowana Wzór chemiczny: NaCl Masa cząsteczkowa: 58,44	Chemical name: Sodium chloride Trade name: Sodium chloride iodized food grade, Salt food grade iodized Synonyms: Evaporated vacuum iodized salt, cooking iodized salt Chemical formula: NaCl Molecular Weight: 58,44	Nr CAS	7647-14-5
		CAS No.	
		Nr EC	231-598-3
		EC No.	

Parametry fizykochemiczne / Physicochemical parameters:

Tabela 1. / Table 1.

Parametry jakościowe	Quality parameters	Wyrażane jako	Jednostka	Wartości gwarantowane	Wartości typowe	Wymagania zgodnie z
		Expressed as		Unit	Guaranteed values	
Wymagania ogólne	General requirements	-	-	Biały drobnokrystaliczny produkt, bez obcych zanieczyszczeń, bez obcego zapachu, smak słony, bez obcego posmaku White fine-crystalline product, without foreign impurities, without any foreign smell, taste salty, without foreign flavor	Biały drobnokrystaliczny produkt, bez obcych zanieczyszczeń, bez obcego zapachu, smak słony, bez obcego posmaku White fine-crystalline product, without foreign impurities, without any foreign smell, taste salty, without foreign flavor	a) b)
Chlorek sodu	Sodium chloride	NaCl	%	99,0 - 100,5*	99,8 - 99,9*	b)
Substancja przeciwzbrylająca [E 536]	Anti-caking agent [E 536]	K ₄ [Fe(CN) ₆]	mg/kg	3 - 10	4 - 8	a)
Jodan potasu	Potassium iodate	KIO ₃	mg/kg	39 ± 13**	34 - 46	d)
pH 5% roztworu	pH 5% solution	pH	-	5,5 - 8,5	6,5 - 7,5	b)
pH 1% roztworu	pH 1% solution	pH	-	5 - 8	6,5 - 7,5	a)
Metale ciężkie jako Pb	Heavy metals as Pb	Pb	mg/kg	≤ 1	≤ 1	e)
Ubytek masy po suszeniu	Loss on drying	H ₂ O	%	≤ 0,5	0,05 - 0,1	a) b)
Substancje nierozpuszczalne w H ₂ O	Insoluble matter in H ₂ O	-	%	≤ 0,05	0,004 - 0,006	a)
Arsen	Arsenic	As	mg/kg	≤ 0,5	< 0,5	c)
Kadm	Cadmium	Cd	mg/kg	≤ 0,5	< 0,1	c)
Rtęć	Mercury	Hg	mg/kg	≤ 0,1	< 0,01	c)

Objaśnienia:

* - w przeliczeniu na bezwodną masę

** - po uzgodnieniu z producentem istnieje możliwość produkcji soli zarówno o wyższej jak i niższej zawartości jodanu potasu

Explanations:

* - on the anhydrous mass

** - after consultation with the manufacturer there is a possibility of production of salt with a higher and a lower levels of potassium iodate

Wymagania zgodnie z:

- PN-C-84081-2:1998 Sól (chlorek sodu) - Sól spożywcza.
- Food Chemicals Codex edycja VII.
- Codex Alimentarius Standard 150-1985 (z póź. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz.U.2010 Nr 174 poz.1184).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/1317 z dnia 9 sierpnia 2021 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów ołowiu w niektórych środkach spożywczych.

Reference:

- PN-C-84081-2:1998 Salt (sodium chloride) - Salt for food use.
- Food Chemicals Codex edition VII.
- Codex Alimentarius Standard 150-1985 (as amended).
- Regulation of the Minister of Health on the enrichment of substances added to food (Dz.U.2010 Nr 174 poz.1184).
- Commission Regulation (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels for lead in certain foodstuffs.

Informacje dodatkowe / Additional information

Tabela 2. / Table 2.

Parametr	Parameter	Wyrażane jako Expressed as	Jednostka Unit	Wartości gwarantowane Guaranteed values	Wartości typowe Typical values
Wapń	Calcium	Ca	mg/kg	≤ 50	5 - 30
Żelazo	Iron	Fe	mg/kg	≤ 2	0,9 - 1,5
Siarczany	Sulfates	SO ₄	%	≤ 0,04	0,01 - 0,02
Alkaliczność jako Na ₂ CO ₃	Alkalinity as Na ₂ CO ₃	Na ₂ CO ₃	%	≤ 0,05	0,01 - 0,03
Ciężar nasypowy	Bulk density	-	kg/dm ³	1,2 ± 0,1	1,20 - 1,27

Analiza sitowa / Sieves analysis:

(100 g, 10 min, ampl. 2,0)

Tabela 3. / Table 3. Parametry granulometryczne / Granulometric parameters

Wymiar oczka sita Sieve mesh size	Chlorek sodu spożywczy jodowany Sodium chloride iodized food grade
	Wartości typowe Typical values
mm	%
> 0,63	≤ 5
> 0,2	≥ 90
< 0,063	≤ 5

Sól warzona produkowana jest z roztworu soli pochodzącego z mokrej eksploatacji naturalnych złóż soli kamiennej.

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

W procesie technologicznym wdrożono system HACCP eliminujący lub ograniczający do bezpiecznego poziomu możliwość przedostania się do produktu zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych.

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

Przeznaczenie konsumenckie:

Środek spożywczy mający zastosowanie w przemyśle spożywczym oraz przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez konsumentów.

Produkt nie zawiera:

- organizmów modyfikowanych genetycznie,
- składników pochodzenia zwierzęcego,
- substancji wywołujących alergię,
- w produkcji nie stosuje się promieniowania jonizującego.

Opakowanie:

- worki polietylenowe na paletach,
- papierowe cylindryczne tuby na paletach,
- worki typu big bag na paletach.

Wszystkie rodzaje opakowań dopuszczone są do kontaktu z żywnością.

Transport i przechowywanie:

Chlorek sodu należy przewozić czystymi, krytymi środkami transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Ładunek powinien być rozłożony równomiernie w sposób zabezpieczający przed przemieszczaniem się opakowań oraz ich wzajemnym uszkodzeniem.

Uwaga: Sól jest substancją higroskopijną; towar należy chronić przed zawilgoceniem i/lub zamoczeniem!

Produkt należy przechowywać w czystych i suchych pomieszczeniach o wilgotności poniżej 75% w szczelnie zamkniętych opakowaniach.

Opakowania jednostkowe - worki lub big bagi powinny być ułożone na paletach. Palety należy składować pojedynczo.

Informacje zawarte w niniejszym dokumencie stanowią ofertę handlową, są one oparte na naszej wiedzy i doświadczeniu. Możliwości zastosowania naszego produktu są liczne i poza naszą kontrolą. Kupujący ponosi wyłączną odpowiedzialność za kontrolę warunków, w których nasz produkt jest przechowywany i wykorzystywany na jego terytorium.

Termin ważności: 2 lata od daty produkcji.

Po upływie terminu ważności należy zbadać powtórnie parametry produktu, jeżeli one są zgodne z wymaganiami

produkt może być zastosowany. Powtórne badanie nie określa kolejnego terminu ważności, lecz jedynie jakość produktu w dniu badania.

Consumer applications:

A foodstuff used in the food industry and intended for direct consumption by consumers.

The product does not contain:

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

Packaging:

- polyethylene bags and on pallets,
- paper cylindrical tubes on pallets,
- big bags on pallets.

All types of packaging are approved for food contact.

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.

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

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

Packages - bags or big bags should be storage on palletes. Palletes should be stored separately.

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.

Term of validity: 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.