

MARSEL® ZOUTMOLEN



PRODUCTOMSCHRIJVING

Stijlvol, smaakvol én duurzaam. Deze MARSEL® zoutmolen combineert de kracht van hoogkwalitatief, geraffineerd zeezout met een doordacht design. De MARSEL® molen is makkelijk hervulbaar en heeft een keramisch maalgedeelte. Dat is veel sterker dan plastic, waardoor deze kwaliteitsmolen soepeler vermaalt dan traditionele molens en een ideale korrelgrootte garandeert. Zo haalt u steeds de beste smaak uit uw zeezout. Bovendien is er dankzij het keramisch maalgedeelte geen enkel risico op afbrokkelende plasticdeeltjes in het bord. De elegante glazen molen bevat in lijn met het milieuvriendelijke geproduceerde MARSEL® zeezout beschermfolie uit PLA, een 100% biogebaseerde folie die tevens composteerbaar is.

Na het vermalen zorgt het grove zeezout, dat geen additieven bevat, voor een verrassende variatie in smaak en structuur. Steeds met het vertrouwde zachte, zuivere karakter van MARSEL® zeezout. Van de diepblauwe accenten tot de vormgeving van de maaldop: deze zoutmolen mag gezien worden. U zet ze met plezier op tafel. Met bijpassende pepermolens natuurlijk.

CHEMISCHE KENMERKEN

NaCl (op basis van gedroogd zout)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Onoplosbaarheden	< 0.01%
Additieven	geen

FYSISCHE KENMERKEN

Korrelverdeling*	min.	max.
< 1000 µm	0%	10%
1000 – 2000 µm	0%	15%
2000 – 4000 µm	70%	100%
4000 – 5000 µm	0%	15%
> 5000 µm**	0%	2%

* de korrelverdeling werd bepaald conform ISO 13322-2:2006 met de Sympatec Qicpic Particle Analyzer

** kenmerkende analyse resulteert in 0% boven 6000 µm

VERPAKKING

VERPAKKING	AFMETINGEN L x B x H (cm)	GEWICHT BRUTO/NET (G)	STUKS/ LAAG	LAGEN/ PALLET	STUKS/ PALLET	EAN CODE
110 g (molen)	4,3 x 4,3 x 14,3	251/110	354	8	2832	5425000967019
6 x 110 g (doos)	8 x 12 x 13,7	1556/660	59	8	472	5425000967033

Brussels nomenclatuur (douanecode): 2501.0091



WETGEVING • CONTAMINANTEN • ONZUIVERHEDEN

voldoet aan richtlijnen 150-1985 voor zout (cfr. Codex Alimentarius Standard) • productie-eenheid beantwoordt aan hygiënische vereisten voor fabricatie van grondstoffen voor de voedingsindustrie (852/2004/EG) • Kan sporen van pinda's, gluten, amandelen, melk, selderij en mosterd bevatten • vrij van pathogenen en micro-organismen • vrij van GGO's (1829/2003/EG en 1830/2003/EG) • zeezout is een natuurproduct, geringe afwijkingen van de specificaties zijn mogelijk • opgegeven specificaties werden opgesteld op basis van interne en externe kwaliteitscontroles • het is eigen aan de grondstof dat er sporadisch onoplosbaarheden kunnen voorkomen, maar niet meer dan het vooropgestelde maximum • onoplosbaarheden werden onderworpen aan de HACCP-studie (consulteerbaar op verzoek)

KWALITEIT

IFS certificaat

OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en donker bewaren bij een maximale luchtvochtigheid van < 75% • zout is een natuurlijk product onderhevig aan klonteren • klontervorming hangt af van de korrelgrootte en wordt door opslag- en transportomstandigheden (overzees transport, temperatuurschommelingen, stapelen,...) beïnvloed • lichte klontervorming kan optreden na 4 tot 8 maand • klontering doet echter geen enkele afbreuk aan de specificaties of de eigenschappen van het product

HOUDBAARHEID

zout is chemisch stabiel en wordt als onbeperkt houdbaar beschouwd • om een optimale traceerbaarheid te garanderen, wordt een houdbaarheidsdatum van 3 jaar na productiedatum bepaald

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com