

	Zintegrowany System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności według norm PN-EN ISO 9001:2009 i PN-EN ISO 22000:2006	KARTA NR 2 Wydanie: 7 2011-10-20
	KARTA PRODUKTÓW SÓL KAMIENNA SPOŻYWCZA, SPOŻYWCZA JODOWANA 1 KG, 0,5 KG, 0,25 KG, WORKI A'50	

SÓL KAMIENNA SPOŻYWCZA JODOWANA 1 kg, 0,5 kg, 0,25kg, WORKI a'50

Opis produktu:

Naturalna sól kamienna wydobywana w Kopalni Soli „Kłodawa” S.A. Sól odpowiada normie **PN-C-84081-2:1998**. Wzbogacona jodkiem potasu.

Nie zawiera alergenów oraz środków spożywczych GMO/genetycznie modyfikowanych/.

Przeznaczenie konsumenckie:

- do bezpośredniego spożycia

Charakterystyka produktu:

Barwa- biała lub szara o odcieniu szarym lub różowym

Smak – słony bez obcego posmaku zwłaszcza gorzkiego

Zapach- bez obcego zapachu

Opakowanie:

Sól jodowana 1kg:

Opakowanie jednostkowe folia dwuwarstwowa , nieprzeźroczysta

opakowanie zbiorcze 15 kg pakiet foliowy, paleta 990 kg zabezpieczone folią PE

Opakowanie dla soli 2S pakiet 13.5kg ,paleta 891 kg

Stabilopak:

Opakowanie jednostkowe folia OPP/PE pakiet zbiorczy 10 kg, paleta 980 kg

Sól jodowana 0,5 kg

Opakowanie jednostkowe w formie kartonika tekturowego

Opakowanie zbiorcze karton 6 kg ,paleta 480 kg zabezpieczone folią PE

Sól jodowana 0,25 kg

Opakowanie jednostkowe w formie tuby kartonowej zamkniętej dwustronnie wieczkiem PE

Opakowanie zbiorcze kartony 5 kg, paleta 300kg zabezpieczone folią PE

Sól spożywcza, spożywcza jodowana 50 kg

Opakowanie jednostkowe worki folia PE 50kg

Opakowanie zbiorcze paleta 1050 kg zabezpieczone folią PE

Skład chemiczny:

NaCl - 97% min

H₂O - 0,5% max

Części nierozpuszczalne w wodzie – 1,5%max

KI - 30 ± 10 mg/kg

Cechy chemiczne:

Sól odpowiada normie **PN-C-84081-2:1998.**,skład chemiczny badany w zakładowym laboratorium Kontroli Jakości

Cechy mikrobiologiczne:

Na podstawie właściwości naturalnych oraz przeprowadzonych badań sól nie budzi zastrzeżeń mikrobiologicznych.

Cechy fizyczne:

Zawartości mechaniczne i ferromagnetyczne zgodne z PN-86/C-84081.02

.

Sortyment „1N” dla opakowań a'1kg , i a'50kg

Granulacja:

Ziarna powyżej 1mm - 30% max

Ziarna poniżej 1mm - 70% min

Ziarna poniżej 0,2mm - 8%

Dla opakowań a'0,25kg i a' 0,5kg

Granulacja:

Ziarna powyżej 0,8 mm - 1% max

Ziarna poniżej 0,2 mm -1% max

Warunki przechowywania:

Sól należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych bez obcych zapachów, nienasłonecznionych

Okres trwałości:

Okres trwałości wynosi 1 rok od daty produkcji.

Sposób dystrybucji:

Transport własny klienta, lub środek transportu wynajęty przez kopalnię.

Wzór etykiety:

Etykieta zawiera:

1. nazwę produktu
2. dane identyfikujące producenta, kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy, producenta
3. gramatura opakowania- masa netto
4. informacja dotycząca terminu przydatności, /rok od daty produkcji umieszczonej na opakowaniu/
5. informacje dotyczące składników występujących w środku spożywczym
6. tabela wartości odżywczych
7. oznaczenie partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.
8. numer PKWiU

IDENTYFIKACJA WYROBU

Sól w opakowaniach 1kg

Paczka leżąca

Opakowania 1kg znakuje się w następujący sposób:

- najlepiej spożyć przed/numer partii: dd.mm.rr,A
- oznaczeniem zmiany produkcyjnej: A,B,C

Oznakowanie na zgrzewie dolnym

Opakowania zbiorcze 15kg posiada kod kreskowy i oznaczenie producenta.

Stabilopak

Opakowania 1kg stabilopak znakuje się w następujący sposób:

- najlepiej spożyć przed /numer partii:
dd.mm.rr/ rr.mm.dd.zm godzina

Opakowanie zbiorcze posiada kod kreskowy i oznaczenie producenta, , data przydatności do spożycia -najlepiej spożyć przed

Gotową paletę znakuje się:

- datą produkcji: dd.mm.rr,
- oznaczeniem zmiany produkcyjnej: 1, 2 lub 3,
- oznaczeniem partii produkcyjnej: rr.mm.dd.zmiana.