



**Specyfikacja produktów  
Inowrocławskich Kopalń Soli  
„SOLINO” S.A.**

**II Sól warzona próżniowa spożywcza jodowana**

1. **Skład surowcowy:** chlorek sodu – NaCl z dodatkiem jodanu potasu KIO<sub>3</sub>
2. **Przeznaczenie:** produkt przeznaczony do spożycia i przemysłu spożywczego
3. **Kraj pochodzenia:** Polska
4. **GMO:** produkt wolny od GMO
5. **Alergeny:** nie zawiera
6. **Promieniowanie jonizujące:** nie stosuje się
7. **Właściwości:**

Właściwości	Jednostka	Wymagania PN-C-84081-02: 1998	Typowe własności
wygląd	-	produkt drobnokrystaliczny	produkt drobnokrystaliczny
barwa	-	biała	biała
zapach	-	bez obcego zapachu	bez obcego zapachu
smak	-	słony, bez obcego posmaku	słony, bez obcego posmaku
chlorek sodu NaCl w przeliczeniu na suchą masę	%	min. 99,0	99,83
zanieczyszczenia mechaniczne	-	brak	brak
substancje nierozpuszczalne w wodzie H <sub>2</sub> O w 105°C	%	maks. 0,05	0,02
pH 1% roztworu wodnego	-	5÷8	7,4
substancja przeciwzbrylająca E 536 żelazocyjanek potasu K <sub>4</sub> [Fe(CN) <sub>6</sub> ]	mg/kg	maks. 20	6,0
jodan potasu KIO <sub>3</sub>	mg/kg	26-52	40
skład frakcyjny	%	-	0,500 mm-16,96 0,400 mm-32,88 0,315 mm-23,91 0,200 mm-16,47 <0,200 mm-9,74
Właściwości	Jednostka	Dz.U.2009/91/740	Typowe własności
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'300g	g	- 9	-
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'1kg	g	- 15	-
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'25kg	g	- 250	-
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'50kg	g	- 500	-

**8. Opis procesu technologicznego:**

Sól mokra poddawana jest procesowi suszenia. Wyszuszoną sól przesiewaną jest na sicie wibracyjnym, następnie transportowana do urządzeń jodujących i konfekcjonujących w odpowiednie opakowania.

**9. Opakowania:**

- worki foliowe 25 kg, układane na paletcie EPAL lub paletcie jednorazowej, 7 warstw po 6 opakowań (1050 kg),



**Specyfikacja produktów  
Inowrocławskich Kopalń Soli  
„SOLINO” S.A.**

- woreczki foliowe 1 kg w workach zbiorczych foliowych 25 kg, układane na palecie EPAL lub palecie jednorazowej, 7 warstw po 6 opakowań zbiorczych (1050 kg),
- woreczki foliowe 1 kg w workach zbiorczych foliowych 15 kg, układane na palecie EPAL lub palecie jednorazowej, 8 warstw po 8 opakowań zbiorczych (960 kg),
- woreczki foliowe typu STABILOPAK 1 kg w workach zbiorczych foliowych 10 kg, układane na palecie EPAL lub palecie jednorazowej, 7 warstw po 14 opakowań zbiorczych (980 kg),
- boki ładunku na palecie zabezpieczone są folią stretch, góra polietylenowym kapturem,
- pomiędzy dolną warstwą worków a paletą stosuje się przekładkę polietylenową lub papierową.
- Numer rejestrowy BDO: 000016227

**10. Inne wymagania Klienta:**

- opakowania Klienta,
- inna masa towaru na palecie,
- inne uzgodnione z Klientem.

**11. Magazynowanie:**

Odbywa się w magazynie zamkniętym o podłożu zabezpieczającym stosowanie transportu wózkowego. Magazyn jest suchy, czysty i przewiewny. Sól jest przechowywana na paletach typu EPAL lub jednorazowych.

Temperatura magazynowania: max 35°C, wilgotność: 40-75%.

**12. Etykieta zawiera:**

- Nazwa środka spożywczego: sól warzona próżniowa spożywcza jodowana.
- Składniki: chlorek sodu (NaCl) min. 99,0 %, substancja przeciwzbrylająca E 536 do 2 mg/100g, jodan potasu (KIO<sub>3</sub>) 3,9 ± 1,3 mg/100g
- Najlepiej spożyć przed upływem: 24 miesiące od daty produkcji.
- Stosowanie: produkt przeznaczony do celów spożywczych.
- Producent: Inowrocławskie Kopalnie Soli „Solino” S. A.
- Masa netto: 1kg, 25 kg, 1000 kg.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu
- Oznaczenie numeru partii: DD-MM-RR-Z (DD-MM-RR – data przydatności do spożycia, Z-numer zmiany produkcyjnej)

**13. Dystrybucja:**

Sól przewożona jest w samochodach lub kontenerach. Środki transportu soli są czyste, suche, bezwonne i uszczelnione. Wydanie soli z magazynu odbywa się po uprzednim sprawdzeniu jakości soli i akceptacji warunków dalszej dystrybucji

**14. Sposób użycia:**

Po rozerwaniu opakowania zawierającego sól próżniową warzoną jodowaną i zużyciu zawartości, opakowanie należy umieścić w pojemniku na odpady. Produkt należy przechowywać w suchych pomieszczeniach.

**15. Termin ważności:**

- Najlepiej spożyć przed upływem: 24 miesiące od daty produkcji.