

VI. Sól warzona próżniowa - mieszanka pekująca

1. Skład surowcowy: chlorek sodu – NaCl z dodatkiem azotynu sodu NaNO₂ (E 250)

2. Przeznaczenie: Stosowana do peklowania przetworów mięsnych.


3. Właściwości:

a)

Właściwości	Jednostka	Wymagania ZN-90/MRiGŻ/M-31/735	Typowe właściwości
zanieczyszczenia mechaniczne	-	brak	brak
pH 1% roztworu wodnego	-	6,5-7,5	7,3
H ₂ O w 105°C	%	maks. 1,2	0,73
chlorek sodu NaCl	%	min. 98,4	99,28
azotyn sodu NaNO ₂ E 250	%	0,5-0,6	0,55
Właściwości	Jednostka	Wymagania Solino S.A.	Typowe właściwości
substancja przeciwzbrylająca E 536 żelazocyjanek potasu K ₄ [Fe(CN) ₆]	mg/kg	maks. 20	6,0
Właściwości	Jednostka	Dz.U.2009/91/740	Typowe właściwości
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'25kg	g	-250	-

b)

Właściwości	Jednostka	Wymagania ZN-90/MRiGŻ/M-31/735	Typowe właściwości
zanieczyszczenia mechaniczne	-	brak	brak
pH 1% roztworu wodnego	-	6,5-7,5	7,3
H ₂ O w 105°C	%	maks. 1,2	1,00
chlorek sodu NaCl	%	min. 98,4	99,28
azotyn sodu NaNO ₂ E 250	%	0,8-0,9	0,85
Właściwości	Jednostka	Wymagania Solino S.A.	Typowe właściwości
substancja przeciwzbrylająca E 536 żelazocyjanek potasu K ₄ [Fe(CN) ₆]	mg/kg	maks. 20	6,0
Właściwości	Jednostka	Dz.U.2009/91/740	Typowe właściwości
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'25kg	g	-250	-

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

c)

Właściwości	Jednostka	Wymagania ZN-90/MRiGŻ/M-31/735	Typowe własności
zanieczyszczenia mechaniczne	-	brak	brak
pH 1% roztworu wodnego	-	6,5-7,5	7,3
H ₂ O w 105°C	%	maks. 1,2	0,57
chlorek sodu NaCl	%	min. 98,4	99,28
azotyn sodu NaNO ₂ E 250	%	0,4-0,5	0,45
Właściwości	Jednostka	Wymagania Solino S.A.	Typowe własności
substancja przeciwzbrylająca E 536 żelazocyjanek potasu K ₄ [Fe(CN) ₆]	mg/kg	maks. 20	6,0
Właściwości	Jednostka	Dz.U.2009/91/740	Typowe własności
dopuszczalna odchyłka od deklarowanej masy netto a'25kg	g	-250	-

4. Opis procesu technologicznego:

Sól mokra poddawana jest procesowi suszenia. Wysuszona sól przesiewana jest na sicie wibracyjnym, następnie transportowana jest do mieszalnika, gdzie dodawany jest roztwór azotynu sodu. Po intensywnym wymieszaniu produkt konfekcjonowany jest w odpowiednie opakowania.

5. Pakowanie:

- worki foliowe a' 25 kg, układane na palecie Euro EPAL lub palecie jednorazowej, 7 warstw po 6 opakowań (1050 kg),
- boki ładunku na palecie zabezpieczane są folią stretch, góra polietylenowym kapturem,
- pomiędzy dolną warstwą worków a paletą stosuje się przekładkę polietylenową lub papierową.
- papierowa przekładka pomiędzy czwartą a piątą warstwą worków.

6. Inne wymagania klienta:

- opakowania klienta,
- inna masa towaru na palecie,
- inne uzgodnione z klientem.

7. Magazynowanie:

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

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

8. Etykieta zawiera:

8.1 Nazwa środka spożywczego: Azotynowa sól peklująca.

8.2 Składniki: chlorek sodu (NaCl) min. 99,0 %, substancja przeciwzbrylająca E 536 do 1 mg/100g, azotyn sodu E 250 (NaNO₂) 0,5%-0,6% lub 0,8%-0,9%.

8.3 Termin ważności: 9 miesięcy od daty produkcji.



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

- 8.4 Zalecane stosowanie: produkt przeznaczony do peklowania przetworów mięsnych.
- 8.5 Producent: Inowrocławskie Kopalnie Soli „Solino” S. A.
- 8.6 Masa netto: 25 kg
- 8.7 Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, otwierać bezpośrednio przed użyciem.
- 8.8 Oznaczenie partii produkcji: data produkcji – DDMMRRZ (Z-numer zmiany produkcyjnej).

10. Dystrybucja:

Sól przewożona jest w samochodach, 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.

10. Sposób użycia:

Po rozerwaniu opakowania zawierającego azotynową sól peklującą i zużyciu zawartości, opakowanie należy umieścić w pojemniku na odpady. Przechowywać w suchych pomieszczeniach. Dozować w ilości 2,3 kg na 100 kg przetworów mięsno - tłuszczowych.