	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji	SP/ZLJ/06
		Specification number	
		Nr wydania / rok	10/2016
		Edition number / year	
		Zastępuje dokument nr / wyd.	SP/ZLJ/06 9/2015
		Replaces document No. / edition	
		Data obowiązywania	22.12.2016
Effective date			
Chlorek sodu spożywczy		Nr egzemplarza	8
Sodium chloride food grade		Copy number	
		Strona	1 / 4
		Page	

Nazwa chemiczna: Sodu chlorek Nazwa handlowa: Chlorek sodu spożywczy, Sól spożywcza Synonimy: Sól warzona próżniowa, sól kuchenna, sól stołowa Wzór chemiczny: NaCl Masa cząsteczkowa: 58,44	Chemical name: Sodium chloride Trade name: Sodium chloride food grade, Salt food grade Synonyms: Evaporated vacuum salt, cooking salt, table 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	Typical values	Reference
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 flavour	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 flavour	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	≤ 10**	4 - 8	a)
pH 5% roztworu	pH 5% solution	pH	-	5,5 - 8,5	6,0 - 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	≤ 2	≤ 1	b)
Ubytek masy po suszeniu	Loss on drying	H ₂ O	%	≤ 0,5	0,03 - 0,1	a) b)
Substancje nierozpuszczalne w H ₂ O	Insoluble matter in H ₂ O	-	%	≤ 0,05	0,002 - 0,006	a)
Arsen	Arsenic	As	mg/kg	≤ 0,5	0,004 - 0,1	c)
Kadm	Cadmium	Cd	mg/kg	≤ 0,5	0,002 - 0,1	c)
Rtęć	Mercury	Hg	mg/kg	≤ 0,1	0,0006 - 0,004	c)

Objaśnienia:


* - w przeliczeniu na bezwodną masę

** - istnieje możliwość produkcji soli z zawartością substancji przeciwzbrylającej do maksymalnie 3 mg/kg

Explanations:

* - on the anhydrous mass

** - there is a possibility of production of salt from the anticaking agent content to a maximum of 3 mg/kg

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji Specification number	SP/ZLJ/06		
		Nr wydania / rok Edition number / year	10/2016		
		Zastępuje dokument nr / wyd. Replaces document No. / edition	SP/ZLJ/06 9/2015		
		Data obowiązywania Effective date	22.12.2016		
		Chlorek sodu spożywczy		Nr egzemplarza Copy number	8
		Sodium chloride food grade		Strona Page	2 / 4

Wymagania zgodne z:

- a) PN-C-84081-2:1998 Sól (Chlorek sodu) - Sól spożywcza.
b) Food Chemical Codex edycja VII.
c) Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 (z póź. zm.).

Reference:

- a) PN-C-84081-2:1998 Salt (Sodium chloride) - Salt for food use.
b) Food Chemical Codex edition VII.
c) Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 (as amended).

Informacje dodatkowe / Additional information

Tabela 2. / Table 2.

Parametry	Parameters	Wyrażane jako	Jednostka	Wartości gwarantowane	Wartości typowe
		Expressed as	Unit	Guaranteed values	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	1,1 - 1,27

Analiza sitowa / Sieves analysis:

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

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


Wymiar oczka sita	Chlorek sodu spożywczy
	Sodium chloride food grade
Sieve mesh size	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.

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji Specification number	SP/ZLJ/06		
		Nr wydania / rok Edition number / year	10/2016		
		Zastępuje dokument nr / wyd. Replaces document No. / edition	SP/ZLJ/06 9/2015		
		Data obowiązywania Effective date	22.12.2016		
		Chlorek sodu spożywczy		Nr egzemplarza Copy number	8
		Sodium chloride food grade		Strona Page	3 / 4

Produkt nie zawiera:

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

Opakowanie:

- worki papierowe, polipropylenowe i polietylenowe na paletach,
- worki typu big bag na paletach,
- luzem.

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.

W czasie przechowywania i transportu chlorek sodu z zawartością żelazocyjanku potasu (substancji przeciwbrylającej) poniżej 3 mg/kg tworzy miękkie, łatwo rozkruszające się zbrylenia.

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.

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:

- paper, polypropylene and polyethylene bags on pallets,
- big bag on pallets,
- bulk.

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.

During storage and transport of sodium chloride with potassium ferrocyanide content (anticaking agent) below 3 mg/kg create soft, easily disintegrating lumps.

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.

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji	SP/ZLJ/06
		Specification number	
		Nr wydania / rok	10/2016
		Edition number / year	
		Zastępuje dokument nr / wyd.	SP/ZLJ/06 9/2015
		Replaces document No. / edition	
		Data obowiązywania	22.12.2016
Effective date			
Chlorek sodu spożywczy		Nr egzemplarza	8
Sodium chloride food grade		Copy number	
		Strona	4 / 4
		Page	

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.

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.

Opracował/Developed:

Specjalista ds. Zapewnienia Jakości

.....
(Data / Date, Podpis / Signature)

Akceptował/Accepted:

Kierownik Działu Zapewnienia Jakości
Szef produkcji.....
(Data / Date, Podpis / Signature)

Zatwierdził/Approved:

Prezes Zarządu

.....
(Data / Date, Podpis / Signature)

Podpisy na oryginale