

## Product Information

### esco Food Grade PDV Salt



Version 3.3

Page 1 / 1

Printing date 19.11.2015

#### Product Description

esco PDV Table Salts are high purity products. The evaporated salt is produced either by selective dissolving of rock-salt or by solution mining, followed by an evaporation process. The salt is pure white and fully soluble. It can be supplied crystallized in grain sizes from extra fine to coarse and compacted in grain sizes of 1.6-0.8 mm up to 3-1 mm. The production sites in Germany, France, The Netherlands, Portugal and Spain belong to the most modern ones. The production meets the requirements of HACCP. All sites are certified in accordance with EN ISO 9001.

#### Additives:

esco PDV Table-Salt (crystalline) is conditioned with anti-caking agent E535 (Yellow Prussiate of Sodium) at an inclusion of 10 mg/kg. The standard grain size product is also available in an iodized form, consumer packs can be supplied both iodized and fluoridized.

#### Food regulations, impurities and contaminants

esco PDV Table-Salt fully complies with all EC food regulations and requirements of the CODEX ALIMENTARIUS (if anti-caking-agent E 535 is added, it is stabilized with E 500). esco PDV Table-Salt meets the requirements of FCC VIII (except iodized products).

The heavy metal contents are well below the following limits:

Arsenic < 0.5    Lead < 0.1    Cadmium < 0.1    Copper < 0.2    Mercury < 0.1  
(all data in mg/kg salt)

According to applicable regulation, Dioxines, PCB, PAH, Aflatoxins and Pathogens are undetectable (below Limit of Quantification). The products are not radioactively treated. As all mineral substances esco PDV-table salt cannot be manipulated by genetic engineering too. The product has no allergens, because neither raw materials nor additives contain allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011 and revised versions. The product is kosher and fulfils the requirements for halal.

#### Safety and Ecological Data

esco PDV Table-Salt is non hazardous as defined by the EC directive 1907/2006 and following regulations.

#### Storage

Keep esco PDV Table Salt at a dry place and at ambient temperature. It is recommended, that bulk products should be stored either in stainless steel silos, steel silos with a food grade coating or GRP-silos intended for food stuffs. Indoor storage is advised.

---

The preceding data result from our quality control. They do not release the user from a control on entry and are not meant to guarantee the properties. The qualification of the product for a certain application has to be checked by the customer.

---

## Information sur les produits

### esco Sel raffiné séché alimentaire



Version 3.3

Page 1 / 2

Date d'impression 19.11.2015

#### Description du produit

Le sel de qualité alimentaire esco est un produit de très haute pureté. C'est un produit cristallin se composant de chlorure de sodium. Il provient de gisements souterrains de sel gemme (brut) mis en solution puis raffiné suivi d'un procédé d'évaporation. Le produit est de couleur blanche, pur et soluble dans l'eau. Il peut être disponible sous différentes granulométries, du sel extra-fin au gros et du sel compacté avec une taille de grains allant de 1,6 - 0,8 mm à 3-1mm. Nos sites de production font partie des usines les plus modernes et sont situés en Allemagne, France, Pays Bas, Portugal et Espagne.

Tous nos sites sont certifiés selon la norme EN ISO 9001 et le référentiel HACCP.

#### Conditionnement

Le sel raffiné alimentaire esco peut contenir un agent anti-agglomérant E535 (ferrocyanure de sodium exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre) d'une teneur d'environ 10 mg/kg. Les produits standards sont disponibles sous forme iodés, et les unités de ventes consommateurs (sel de table) peuvent être fournies tant iodées que iodées et fluorées.

#### Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

Le sel raffiné alimentaire esco respecte les réglementations alimentaires de l'Union Européenne. Il est conforme aux exigences du CODEX ALIMENTARIUS ainsi qu'au FCC en vigueur (à l'exception de produits iodés). Certaines usines utilisent le carbonate de sodium (E500) afin de stabiliser les agents anti-agglomérants E 535.

Les teneurs en métaux lourds maximales admissibles se situent en dessous des limites suivantes:

Arsenic < 0,5 Plomb < 0,1 Cadmium < 0,1 Cuivre < 0,2 Mercure < 0,1  
(toutes les données sont exprimées en mg/kg de sel)

Selon réglementation applicable, Dioxines, PCB, HAP, aflatoxines et germes pathogènes ne sont pas détectables (car inférieurs aux limites de détection). Le produit n'est pas irradié. Comme toutes les substances minérales, le sel raffiné alimentaire esco ne peut pas être modifié génétiquement.

Le produit ne contient pas d'allergènes car ni les matières premières, ni les additifs contiennent des allergènes en référence au Règlement (UE) No 1169/2011 et ses modifications.

Le produit est casher et répond aux exigences Halal.

#### Données de sécurité et écologiques

Le sel raffiné alimentaire esco n'est pas une matière dangereuse au sens du Règlement CE 1907/2006 et de ses modifications.

#### Stockage

---

Les données précédentes résultent de nos contrôles qualité. Ces données ne dispensent pas l'utilisateur d'un contrôle à réception et ne sont pas forcément des garanties de vente. L'utilisateur est seul responsable du choix du produit en fonction de l'application souhaitée

---

## Information sur les produits

### esco Sel raffiné séché alimentaire



Version 3.3

Page 2 / 2

Date d'impression 19.11.2015

Il est recommandé de stocker le sel raffiné alimentaire esco dans un endroit sec et à température ambiante.

Pour les réceptions en vrac, il est conseillé de stocker le sel dans des silos inox, silo polyester ou tout autre silo en métal qui serait protégé contre la corrosion.

Un stockage à l'intérieur est préférable.

---

Les données précédentes résultent de nos contrôles qualité. Ces données ne dispensent pas l'utilisateur d'un contrôle à réception et ne sont pas forcément des garanties de vente. L'utilisateur est seul responsable du choix du produit en fonction de l'application souhaitée

---

esco - european salt company GmbH & Co.KG  
Headquarters • Landschaftstraße 1 • 30159 • Hannover • Allemagne • ☎ +49-(0)511-85030-0 📠 ...-131  
esco benelux nv • Park Lane, Culliganlaan 2G bus 1 • B-1831 • Diegem • Belgique • ☎ +32-2711-0160 📠 ...-0161  
esco france s.a.s • 49 Avenue Georges Pompidou • F-92593 • Levallois-Perret Cedex • France • ☎ + 33(0)1.40.89.70.50 📠 ...1.40.89.70.60  
Vatel S.A. • Apartado 211-Sobralinho • P-2616-956 • Alverca • Portugal • ☎ +35-1219-5184-20 📠 ...-39  
esco Espagne S.L.U. • World Trade Center, Muelle de Barcelona, s/n, Edif. Sur, 2a planta • 08039 • Barcelona • Espagne • ☎ +34 933 443 294 📠  
esco Nordic AB • Drakegatan 10 • 401 23 • Göteborg • La Suède • ☎ +46 -31 773 70- 01 📠 ...-02  
[www.esco-salt.com](http://www.esco-salt.com) esco – european salt company GmbH & Co. KG est certifié selon la norme EN ISO 9001

## Productinformatie

### esco Vacuüm Consumptiezout



Versie 3.4

Pagina 1 / 2

Drukdatum 19.11.2015

#### Productbeschrijving

esco Vacuüm Consumptiezout is een product van hoge zuiverheid. Het zout wordt door het selectief oplossen van steenzout of door oplossen van ondergrondse zoutlagen, gevolgd door een indamproces, gewonnen. Het zout is zuiver wit van kleur, volledig oplosbaar en kan in kristallijne vorm in alle gangbare granulaties van extra fijn tot grof, als ook in gecompacteerd vorm in granulaties van 1,6-0,8 mm tot 3-1 mm geleverd worden. De productielocaties in Duitsland, Frankrijk, Nederland, Portugal en Spanje behoren tot de modernste in hun soort in Europa. De productie voldoet aan HACCP-eisen. Alle locaties zijn gecertificeerd volgens EN ISO 9001.

#### Toevoegingen

Om klontvorming te voorkomen wordt aan esco Vacuüm Consumptiezout (kristallijn) het antiklontermiddel E 535, Na-Hexacyanoferraat(II) toegevoegd in een hoeveelheid van ca. 10 mg/kg. Het standaard kristallijne product is ook beschikbaar in geïodeerde vorm. Kleinverpakkingen kunnen geïodeerd en gefluorideerd geleverd worden.

#### Levensmiddelenwetgeving, vreemde en schadelijke stoffen

Naleving van alle EU voorschriften met betrekking tot levensmiddelen is vanzelfsprekend. Aan de eisen van de Codex Alimentarius (Levensmiddelen-standaard van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO)) wordt door esco Vacuüm Consumptiezout op alle punten voldaan. esco Vacuüm Consumptiezout voldoet eveneens aan de eisen van FCC VIII (met uitzondering van producten met jodium).

Betrekking tot zware metalen liggen alle gemeten waarden beneden de maximale waarden:  
Arseen < 0,5 Lood < 0,1 Cadmium < 0,1 Koper < 0,2 Kwik < 0,1  
(Alle waardes in mg/kg zout)

Volgens de geldende regelgeving zijn Dioxines, PCB, AOX, Aflatoxines en pathogenen niet aantoonbaar (beneden de bepalingsgrens). De producten zijn niet radio-actief bestraald. Net als alle mineralen kan ook esco Vacuüm Consumptiezout niet genetisch gemodificeerd worden. Het Product bevat geen allergenen, aangezien noch de grondstoffen, noch de toevoegingsmiddelen allergenen bevatten zoals gedefinieerd in de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en herziene versies. Het product is kosher en voldoet aan de eisen van halal.

#### Veiligheidstechnische en oecologische aspecten

esco Vacuüm Consumptiezout is geen gevaarstof volgens EU-Richtlijn 1907/2006 en vervolrichtlijnen.

#### Opslag

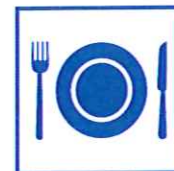
esco Vacuüm Consumptiezout moet droog opgeslagen worden. Voor bulkproducten bevelen wij stalen silo's met een voor levensmiddelen goedgekeurde coating, roestvaststalen silo's of silo's van glasvezelpolymeer aan. Silo's staan bij voorkeur binnen.

Verdere Informatie:

Voorgenoemde gegevens zijn het resultaat van onze kwaliteitscontroles. Ze ontslaan de gebruiker niet van een eigen ingangscntrole en ze zijn niet bedoeld om de eigenschappen te garanderen. De geschiktheid van het product voor een zekere toepassing moet voor eigen verantwoordelijkheid getest worden.

## Productinformatie

### esco Vacuüm Consumptiezout



Versie 3.4

Pagina 2 / 2

Drukdatum 19.11.2015

Frisia Zout B.V. Lange Lijnbaan 15 NL 8861 NW Harlingen Tel. +31 (0)517 492 - 499 Fax +31 (0)517 492 - 425  
esco benelux n.v., Park Lane, Culliganlaan 2G bus 1, B-1831 DIEGEM, Tel.: +32-2-711.01.60, Fax: +32-2-711.01.61

---

Voorgenoemde gegevens zijn het resultaat van onze kwaliteitscontroles. Ze ontslaan de gebruiker niet van een eigen ingangscntrole en ze zijn niet bedoeld om de eigenschappen te garanderen. De geschiktheid van het product voor een zekere toepassing moet voor eigen verantwoordelijkheid getest worden.

---

esco - european salt company GmbH & Co.KG  
Headquarters • Landschaftstraße 1 • 30159 • Hannover • Duitsland • ☎ +49-(0)511-85030-0 📠 ...-131  
esco benelux nv • Park Lane, Culliganlaan 2G bus 1 • B-1831 • Diegem • België • ☎ +32-2711-0160 📠 ...-0161  
esco france s.a.s • 49 Avenue Georges Pompidou • F-92593 • Levallois-Perret Cedex • Frankrijk • ☎ + 33(0)1.40.89.70.50 📠 ...1.40.89.70.60  
Vatel S.A. • Apartado 211-Sobralinho • P-2616-956 • Alverca • Portugal • ☎ +35-1219-5184-20 📠 ...-39  
esco Spanje S.L.U. • World Trade Center, Muelle de Barcelona, s/n, Edif. Sur, 2a planta • 08039 • Barcelona • Spanje • ☎ +34 933 443 294 📠  
esco Nordic AB • Drakegatan 10 • 401 23 • Göteborg • Zweden • ☎ +46 -31 773 70- 01 📠 ...-02  
[www.esco-salt.com](http://www.esco-salt.com) esco – european salt company GmbH & Co. KG is gecertificeerd volgens EN ISO 9001