

MEERSPEISESALZ FEIN GETROCKNET MARGHERITA

Das natürliche Verdampfen des Meerwassers in unseren Salzgärten, das durch das Zusammenspiel von Sonne und Wind entsteht, führt zunächst zu dem Entstehen einer durch Natriumchlorid gesättigten Sole und dann zu der Kristallisation des Meersalzes, das geerntet und abgespült wird. Je nach der weiteren Verwendung kann das Meersalz nun feucht bleiben oder bei hohen Temperaturen getrocknet, zerkleinert und gesiebt werden, um eine bestimmte Korngröße zu erhalten. Anschließend kann das Meersalz nun mit Fließhilfsmitteln weiterbehandelt werden.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Einheit	Garantierter Wert			Referenzverfahren	
					AFNOR - Norm	ISO - Norm
Na Cl (auf Trockenmasse)	%	97,5 / 98,5			NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110°C)	%	≤ 0,5			NFT 20-401	ISO 2483

	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse			Referenzverfahren	
		AFNOR - Norm	ISO - Norm			
Körnung		< 0,2 mm 20% max	0,2 / 1 mm 60% min	> 1 mm 20% max	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	≤ 0,3				ISO 2479

BEHANDLUNG

Keine Behandlung

Abwesenheit von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass bis zum heutigen Tag unsere Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die gentechnisch veränderten Organismen bringen können. Ebenso enthält keine unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen GVO.

Abwesenheit von Allergene

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang III bis der geänderten Richtlinie 2000/13-Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keine unsere Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

Abwesenheit von Ionisierung

Wir erklären hiermit, dass unsere Speisesalze weder im Zuge des Herstellungsverfahrens ionisiert werden, noch ursprünglich ionisiert waren. Ebenso erhalten unsere Speisesalze keine ionisierten Zutaten.

GEHALT AN SCHWERMETALLEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Verfügung vom 24. April 2007 über Speisesalz sowie durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

	Grenzwerte	Ergebnisse für das Salz Salins
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,40 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 2,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 2,00 mg/kg	< 2,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,30 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,10 mg/kg

VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Ministeriellen Zuordnung vom 24. April 2007 bezogen auf Salze, die für die Ernährung der Menschen bestimmt sind
- Verordnung 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16 Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

VERPACKUNG

Präsentation	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl / Palette	Gruppierung
	L	B	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
25kg Säcke (Paletten mit Schrumpffolie)	1200	800	1005	1023	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken
Verpackungs-Nummer : L : L(Lot) - P(Porto Viro) - JJ(Jahr) - A/B (Team)							

(1) Palette mit Schrumpffolie (Palette und Überbezug inbegriffen)

Empfehlung: Um die ursprünglichen Eigenschaften des Salzes zu erhalten, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden.

Da wir ständig um die Zufriedenheit unserer Kunden und um die Zuverlässigkeit und die Verbesserung der Qualität der Produkte bemüht sind, ist Salins ISO 9001 zertifiziert.

Um die Hygieneanforderungen, die die Herstellung von Lebensmitteln erfordern, sicherzustellen, sind die Produktionsstätten ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

VERWENDUNG

Alle zur Lebensmittelindustrie gehörenden Verwendungen, in Form von Festkörpern oder Sole.

Hinweis: Die ständige Verbesserung unserer Herstellungsverfahren und unserer Arbeitsmethoden verhindern nicht, dass in seltenen Fällen unlösliche Bestandteile in unserem Meersalz vorhanden sein können. Diese sind auf die Meeresherkunft des Salzes zurückzuführen (feiner Kies und/oder Muschel-Splitter) und haben eine identische oder geringere Korngröße als die Meersalzkörner. Für gewisse Gebräuche (wie z. B. Spritzpökeln) ist es also ratsam, vor dem Benutzen eine Filtration oder Dekantation des Salzes durchzuführen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 36 Monate ab Produktionsdatum.