

MEERSPEISESALZ GROB GETROCKNET UNBEHANDELT

LA BALEINE

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)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Kömung		Hauptanteil der Körner zwischen 0,9 und 3,15mm	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	≤ 0,05		ISO 2479
Dichte (bezogen auf die Trockenmasse)	kg/L	1,1	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	700	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Durchschnittlicher Wert Typen	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	300	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	30	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Lipoide - Fasern		0		

BEHANDLUNG

Keine

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	< 0,05 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

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.

VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Ministeriellen Zuordnung vom 24. April 2007 bezogen auf Salze, die für die Ernährung der Menschen bestimmt sind
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN

In Bezug auf die Mikrobiologie ist Salz durch die aktuelle Reglementierung von Nahrungsmitteln keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir benutzen dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktion Sund Verpackungseinheiten, um :

- gemäss den Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen in unseren Werken zu überprüfen, daß sich keine Verunreinigungsquelle entwickeln konnte, die die Qualität unserer Produkte beeinträchtigen könnte.
- den Gehalt unseres Salzes an mikrobiellen Verunreinigungen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die gewöhnlichen Ergebnisse einer Untersuchung unserer Meersalze an:

Keime	Ergebnisse / 1g
anerobe Sulfitreduktoren	< 10
Hefe	< 10
Mold	< 20
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1
Wärmetolerante coliforme Keim	< 1
Coliforme Keime bei 30°C	< 1
Aerobmesophile Flora	<100
Aerobmesophile Sporenflora	<50
Intestinalen Enterokokken	< 1
Salmonellen	Null
Listeria	Null

VERPACKUNG

Präsentation	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl / Palette	Gruppierung
	L	B	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
25kg Säcke (Paletten mit Schrumpffolie)	1200	840	1110	1033	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken
Verpackungs-Nummer : A : L(Lot) - A(Aigues-Mortes) - JJ(Jahr) - DDD(Datum) UU:mm(Uhrzeit:minuten)							
Big Bag 1000kg	1000	1050	1110	1033	1000	1	
	1200	1050	1110	1033	1000	1	
Verpackungs-Nummer : Big Bag nr - XXXXXX(Artikel-Nummer) - DD/MM/JJ(Verpackungs datum)							
Lose Ware							

(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 Aigues-Mortes, Varangéville und Dax ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

VERWENDUNG

Alle zur Lebensmittelindustrie gehörenden Verwendungen für die trockenes, grobes Salz benötigt wird, 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. Spritzpökelung) ist es also ratsam, vor dem Benutzen eine Filtration oder Dekantation des Salzes durchzuführen.

CIE SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST

137 rue Victor Hugo – F 92532 LEVALLOIS PERRET CEDEX- Frankreich
 AG - Kapital von 68 040 000 Euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

Unsere technischen Datenblätter sollen Sie beraten. Die von uns angegebenen Anweisungen bezüglich der Anwendungen unserer Produkte sind unverbindlich, insbesondere im Falle der Beeinträchtigung von Dritten.