

PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: Product designation	GUSTOSAL Speise jodiert 10 kg
Artikelnummer: Article No	90489

Artikelbeschreibung: Article Description	Siedesalz, jodiert vacuum salt, iodised
--	--

Vorgeschlagene Verwendung: Intended use	zum Würzen von Speisen for flavouring of food
---	--

Zusammensetzung: Recipe	Siedesalz / vacuum salt (min. 99,6 % NaCl)	100,0 %
	Kaliumiodid / potassium iodide (KI)	23 ± 3 mg/kg
	Trennmittel / anticaking agent (E 535)	8 ± 4 mg/kg

Körnung (Richtwert): Granulometry (typical value)	> 0,63 mm	20 %
	0,2 – 0,63 mm	75 %
	< 0,2 mm	5 %

Identifikation: Identification	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY
--	--------------------------

Füllgewicht: Filling weight	10 kg
---------------------------------------	-------

Mindesthaltbarkeit: Best before	3 Jahre 3 years
---	--------------------

Hersteller / Adresse: Manufacturer /address	Salinen Austria AG, Steinkogelstraße 30, A - 4802 Ebensee Tel: +43 / 6132 / 200 – 0, Fax: +43 / 6132 / 200 - 4111 e-mail: info@salinen.com, Internet: www.salinen.com
---	--

Zertifizierung: Certification	Die Saline Ebensee ist ISO 9001, ISO 14001 und IFS zertifiziert. Saline Ebensee is certificated ISO 9001, ISO 14001 and IFS.
---	---

PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: GUSTOSAL Speise jodiert 10 kg
Product designation

Artikelnummer: 90489
Article No

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Average nutrition facts in 100g

Brennwert / energy	0	kJ / 0 kcal	
Eiweiß / protein	0	g	
Kohlenhydrate / carbohydrates	0	g	
davon Zucker / therefrom sugar	0	g	
Fett / fat	0	g	
davon gesättigte Fettsäuren / therefrom saturated fatty acid	0	g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren / therefrom monounsaturated fatty acid	0	g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / therefrom polyunsaturated fatty acid	0	g	
Cholesterin / cholesterol	0	g	
Ballaststoffe / fibres	0	g	
Natrium / sodium	39,3	g	

Diese Angaben wurden auf Basis analytischer ermittelter Messwerte für Natriumchlorid erstellt.
Average nutrition facts base on analytical values.

Gentechnik: Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt
GMO advice und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den gültigen Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

This product contains no genetically modified ingredients according (EG) 1829/2003 and (EG) 1830/2003.

Allergenhinweise: Das Produkt enthält **keine** Allergene gemäß
Allergy advice Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) i.d.g.F.

This product contains **no** allergy ingredients.

Sensorische Parameter: Konsistenz / appearance: kristallin / fine crystals
Organoleptic properties Geruch / odour: -
Geschmack / flavour: salzig /salty
Farbe / colour: weiß / white

Lagerungsbedingungen: Trocken lagern
Storage conditions Keep in dry place

Letzte Änderung: **03.05.2010**
Last amendment

Druckdatum:
Printed