

PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: Product designation	GUSTO Bäckerstreusalz 1,6 – 2,5mm 20kg H1		
Artikelnummer: Article No	91480		
Sachbezeichnung: Article Description	Siedesalz, unjodiert vacuum salt, uniodised		
Vorgeschlagene Verwendung: Intended use	zum Würzen von Speisen for flavouring of food		
Zutaten: Identification	Speisesalz edible salt		
Rezeptur: Recipe	Siedesalz / vacuum salt (min. 99,6 % NaCl)		100,0 %
Körnung (Richtwert): Granulometry (typical value)	> 2,5 mm	max 1 %	
	1,6 – 2,5 mm	80 ± 5 %	
	1,25 – 1,6 mm	15 ± 5 %	
	< 1,25 mm	max 5 %	
Feuchtigkeit: humidity	< 0,08 %		
Identifikation: Identification	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY		
Füllgewicht: Filling weight	20 kg		
Gebindeart: Packaging	PE Sack PE bag		
Mindesthaltbarkeit: Best before	3 Jahre 3 years		
Lagerungsbedingungen: Storage conditions	Trocken lagern Keep in dry place		
Hersteller / Adresse: Manufacturer /address	Salinen Austria AG Steinkogelstraße 30, A - 4802 Ebensee, Austria 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 certified ISO 9001, ISO 14001 and IFS.		

PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: Product designation	GUSTO Bäckerstreusalz 1,6 – 2,5mm 20kg H1
Artikelnummer: Article No	91480

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Average nutrition facts in 100g

Brennwert / energy	0	kJ / 0 kcal
Fett / fat	0	g
davon gesättigte Fettsäuren / therefrom saturated fatty acid	0	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	0	g
davon Zucker / therefrom sugar	0	g
Eiweiß / protein	0	g
Salz / salt	98,3	g

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

Allergene Bestandteile gemäß EU Einstufung:

Allergens

Allergen	Allergen	Bestandteil lt. Rezeptur / ingredient of recipe
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Cereals contains gluten and products thereof	Nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and products thereof	Nein / no
Eier und Eiererzeugnisse	Eggs and products thereof	Nein / no
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and products thereof	Nein / no
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peanuts and products thereof	Nein / no
Soja und Sojaerzeugnisse	Soybeans and products thereof	Nein / no
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)	Nein / no
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nuts and products thereof	Nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Celery and products thereof	Nein / no
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and products thereof	Nein / no
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sesame seeds and products thereof	Nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L als SO ₂ angegeben	Sulphur dioxide and sulphites in a concentration > 10mg/kg or 10mg/L expressed as SO ₂	Nein / no
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	Molluscs and products thereof	Nein / no
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Lupin and products thereof	Nein / no

PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: GUSTO Bäckerstreusalz 1,6 – 2,5mm 20kg H1
Product designation

Artikelnummer: 91480
Article No

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.

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

Letzte Änderung: 11.12.2014
Last amendment

Druckdatum:
Printed