

## PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

<b>Produktbezeichnung:</b> Product designation	Meersalz Speise fein unjodiert 25 kg FR	
<b>Artikelnummer:</b> Article No	91048	
<b>Artikelbeschreibung:</b> Article Description	Meersalz, unjodiert Sea salt, uniodised	
<b>Vorgeschlagene Verwendung:</b> Intended use	zum Würzen von Speisen for flavouring of food	
<b>Zusammensetzung:</b> Recipe	Meersalz / sea salt (99,8 % NaCl)	100,0 %
	Trennmittel / anticaking agent: E 535: Natriumferrocyanid / Sodium ferrocyanid	max. 20 mg/kg
<b>Körnung (Richtwert):</b> Granulometry (typical value)	Hauptanteil zwischen 0,16 und 0,90 mm major fraction between 0,16 and 0,90 mm	
<b>Identifikation:</b> Identification	N-XXXXXX- JJ/MM/AA	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b> Best before	3 Jahre 3 years	
<b>Füllgewicht:</b> Filling weight	25 kg	
<b>Vertrieb / Adresse:</b> Distribution /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	
<b>Zertifizierung:</b> 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:** Meersalz Speise fein unjodiert 25 kg FR  
Product designation

**Artikelnummer:** 91048  
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:

GMO advice

Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt 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

### Lagerungsbedingungen:

Storage conditions

Trocken lagern  
Keep in dry place

### Letzte Änderung:

Last amendment

**27.04.2010**

### Druckdatum:

Printed