

Produktspezifikation

Sel des Alpes® Würzmischung Kartoffel Bio –Code Nr.° 2376

Merkmale : Würzmischung zusammengestellt aus 47.5 % Tafelsalz, Gewürzen, Maltodextrin, Zwiebeln und Trennmittel. Jährliche Zertifizierung der biologischen Kräuter und Gewürze durch die unabhängige Zertifizierungsstelle.

Verwendung : Würzen von Lebensmitteln

Sensorik : Frabe braun/beige
Geruch würzig

Zusammensetzung : (Trockensubstanz)

| Tafelsalz 47.5% | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------|------|-------|--|
| Natriumchlorid | NaCl | mind. | 99.8 | % | |
| Sulfat | SO ₄ ²⁻ | max. | 0.2 | % | |
| Calcium | Ca ²⁺ | max. | 80 | mg/kg | |
| Magnesium | Mg ²⁺ | max. | 10 | mg/kg | |
| Wasserunlösliche Anteile | | max. | 0.01 | % | |

Biologische Kräuter und Gewürze 52.5%

Gewürze (Paprika, Koriandersamen, Knoblauch, Macis, Pfeffer, Chili), Maltodextrin, Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano, Majoran), Zwiebeln und Trennmittel (E504).

Feuchtigkeit : Massenverlust bei 110°C H₂O max. 3.6 %

Physikalische Eigenschaften : Körnung 0.1 – 0.5 mm

Nährwerte :

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Energie | 750 kJ (178 kcal) |
| Fett | 3.5 g |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | <i>0.7 g</i> |
| Kohlenhydrate | 29.0 g |
| <i>davon Zucker</i> | <i>12.7 g</i> |
| Ballaststoffe | 6.6 g |
| Eiweiss | 4.3 g |
| Salz | 47.5 g |

Lagerung : Die Lagerung des Salzes sollte trocken und in geschlossenen Räumen vor Frost geschützt und nicht kondensierend erfolgen
Lagertemperatur > 5 °C
Relative Luftfeuchtigkeit < 70 %

Regulatorische Eigenschaften : Das Salz entspricht den nachfolgenden legalen Anforderungen:

- FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985
- Verordnung (EU) 2023 / 915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Schweizerische Lebensmittelgesetzgebung (VLpH, VHK)
- Allergene Bestandteile gemäss Verordnung (EU) 1169/2011 bzw. LIV sind nicht enthalten
- 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 bzw. VGVL

Ionisierende Strahlung : Im Zuge der Herstellung, wird das Salz nicht mit ionisierender Strahlung behandelt (auch keine Röntgendetektion).

BSE / TSE : Bei der Herstellung und Handhabung dieses Produkts werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs verwendet.

Lagerverhalten : Durch den Zusatz eines Antiklumpmittels behält diese Würzmischung während der Lagerung ihre Fließeigenschaften.

Verpackung : Karton-Streudosen 150g

Liefereinheit : Tray mit 12 Stück

Haltbarkeit : 2 Jahre

Rückfragen : Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln
Tél. : + 41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch

Zertifikate :

