v1 –16.06.23 Seite 1 von 4

Wagner Life Design GmbH Von-Bronsart-Str. 14 22885 Barsbüttel	Produktspezifikation	Ansprechpartner: Herr Thaqi/Herr Bürk
Tel: +49 (0)40 6758894-0 Fax: +49 (0)40 6758894-10	Artikelbezeichnung: 81202-1 Speisesalz rötlich, 3-5 mm, 25kg	Datum: 24.01.2025

#### 1. Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung: Speisesalzgranulat

Sensorik: grobkörnig

Aussehen / Farbe: hellrosa mit vereinzelten roten Salzkristallen

Geschmack: salzig

Konsistenz: fest, rieselfähig Geruch: neutral Körnung: 3 bis 5 mm Nettogewicht pro Stück: 25 kg

Verwendungszweck: zum Verzehr, Würzen, Kochen

Hinweis: Dieses Salz kann als reines Naturprodukt vereinzelt unlösliche

Partikel enthalten.

Behandlungsmethoden: trocken lagern Herkunftsland: Pakistan / Punjab

#### 2. Zutatenliste in absteigender Reihenfolge

Salz

## 3. Verpackungsdaten

Sack Triple PE mit 25 kg Tafelsalz

VE: 1 Stk. pro Karton VE: 30 Stk. pro Palette

#### 4. Chemische Werte

Chemischer Befund	Grenzwert mg/kg	Verfahren
Blei (Pb)	< 1,0	DIN EN 15763, ICP-MS1 / DIN EN ISO 11885 - E22
Cadmium (Cd)	< 0,50	DIN EN 15763, ICP-MS1 / DIN EN ISO 11885 - E22
Quecksilber (Hg)	< 0,10	DIN EN 15763, ICP-MS1 / DIN EN 1483-E 12
Arsen (As)	< 0,50	DIN EN 15763, ICP-MS1 / DIN EN ISO 11969-D18
Kupfer (Cu)	< 2,0	DIN EN 15763, mod., ICP-MS1 / DIN EN ISO 11885 - E22
Natriumchlorid (NaCl)	> 97,0	Codex Alimentarius

#### 5. Verpackung

Die Verpackungsmaterialien entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### 6. Mikrobiologische Untersuchungen entfallen.

### 7. Nährwertangaben

Lt. EU VO 1169-2011/Anhang V, Abschnitt 4 und 5 ist die Kennzeichnung der Nährwerte auf der Verpackung nicht erforderlich.

v1 –16.06.23 Seite 2 von 4

## 8. Sonstiges

8.1. Genetisch manipulierte Organismen: EG-Richtlinien EG 1829/2003 und EG 1830/2003

Das oben genannte Produkt:

	Ja	Nein
Ist ein genetisch veränderter Organismus		×
Enthält einen genetisch veränderten Organismus		×
Enthält aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Zutaten		×
Enthält aus genetisch veränderten Organismen hergestellte Zusatzstoffe		×
Enthält eine Zutat bzw. Zusatzstoff(e), die mit Hilfe von genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden		×
Enthält eine Zutat bzw. Zusatzstoff(e), die mit Hilfe von genetisch veränderten Enzymen hergestellt wurden		×

8.2. Lagerbedingungen: trocken8.3. Transportbedingungen/Distribution: trocken

8.4. Garantierte Restlaufzeit: Bei sachgemäßer und trockener Lagerung

unbegrenzt haltbar

v1 –16.06.23 Seite 3 von 4

# 9. Allergene

Lebensmittel-Allergene gemäß VO Nr. 1169/2011	im gelieferten Produkt laut Rezeptur enthalten		Enthalten ist in: (Bitte hier die genaue Bezeichnung des Allergens und den Ursprung angeben; z.B.: Sojaeiweiß in der Würzmischung)	im Betrieb verwendet, möglicherweise als Spur im Produkt	
	ja	nein		ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und - erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Krusten- / Krebstiere u erzeugnisse					$\boxtimes$
Eier und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Fisch und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Erdnüsse uerzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Soja und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)					$\boxtimes$
Nüsse und -erzeugnisse		$\boxtimes$			
Sellerie uerzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Senf und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Sesam u erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentrationen > 10 mg (SO <sub>2</sub> ) /kg					$\boxtimes$
Lupinen und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$
Weichtiere und -erzeugnisse		$\boxtimes$			$\boxtimes$

v1 –16.06.23 Seite 4 von 4

## 10. Weitere oftmals durch Kunden / Verbraucher abgefragte Lebensmittel-Inhaltsstoffe:

Bitte kreuzen Sie die eventuell – auch in Spuren – im Produkt enthaltenen Zutaten / Zusatzstoffe an.

ja /	nein		ja / ne	ein	
		Produkte vom Rind			Hefe / Hefeextrakte
	$\boxtimes$	Produkte vom Schwein		$\boxtimes$	Gemüse / Hülsenfrüchte
	$\boxtimes$	Produkte vom Schaf		$\boxtimes$	Rapsöl
	$\boxtimes$	Geflügelfleisch		$\boxtimes$	Zimt
	$\boxtimes$	Geflügeleiweiß		$\boxtimes$	Kakao
	$\boxtimes$	Zuckeraustauschstoffe		$\boxtimes$	Vanille, Vanillin
	$\boxtimes$	Fructose		$\boxtimes$	Koriander*
	$\boxtimes$	Galaktose		$\boxtimes$	Thymian
	$\boxtimes$	Saccharose		$\boxtimes$	Salicylate
	$\boxtimes$	Curry		$\boxtimes$	Perubalsam
	$\boxtimes$	Anis		$\boxtimes$	Nitritpökelsalz
	$\boxtimes$	Pfeffer		$\boxtimes$	Phosphat
	$\boxtimes$	Paprika		$\boxtimes$	Knoblauch
	$\boxtimes$	Karotten		$\boxtimes$	Mais und Maisprodukte
		Meeresfrüchte uerzeugnisse		$\boxtimes$	Fisch

<sup>\*</sup>andere Umbelliferen (Doldengewürze) wie Dill, Kümmel, Kerbel, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Engelwurz

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.