

## MEERSPEISESALZ FEIN GETROCKNET LA BALEINE

Das natürliche Verdampfen des Meerwassers in unseren Salzgärten, welches durch das Zusammenspiel von Sonne und Wind entsteht, führt zunächst zum Entstehen einer durch Natriumchlorid gesättigten Sole und dann zur Kristallisation des Meersalzes, das gerettet und ab gespült wird. Je nach der weiteren Verwendung kann das Meersalz nun feucht bleiben oder bei hohen Temperaturen getrocknet, zerkleinert und gesiebt werden, um eine bestimmte Korngröße zu erhalten. Anschließend kann das Meersalz nun mit Fliesshilfsmitteln weiterbehandelt werden.

### PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Einheit	Garantierter Wert	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Na Cl (auf Trockenmasse)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 0,1	NFT 20-401	ISO 2483
	Einheit	Standardwerte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Körnung		Hauptanteil der Körner zwischen 160 und 900 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	≤ 0,05		ISO 2479
Dichte	kg / l	1,1	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,07	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Standardnährwerte	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,03	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Fett - Ballaststoffe		0		

### BEHANDLUNG

Natriumhexacyanoferrat (Trennmittel E535) : maximal 20 mg/kg (bei K<sub>4</sub>Fe [CN]<sub>6</sub>).

### METALLISCHE VERUNREINIGUNGEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

	Grenzwerte	Ergebnisse für das Salz von Salins
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

### Frei von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass unsere aktuellen Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die zu gentechnisch veränderten Organismen führen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, GVO.

### Frei von Allergenen

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

### Ohne Ionisierung

Wir erklären hiermit, dass unsere Speisesalze weder im Zuge des Herstellungsverfahrens ionisiert werden, noch ursprünglich ionisiert waren. Ebenso erhalten unsere Speisesalze keine ionisierten Zutaten.

### VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Verordnung 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

**MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN**

In mikrobiologischer Hinsicht ist Salz durch die aktuellen Lebensmittelbestimmungen keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir haben dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktions- und Verpackungsstandorte eingesetzt, um :

- gemäss den Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen in unseren Werken zu überprüfen, daß sich keine Verunreinigungsquelle entwickeln konnte, die die Qualität unserer Produkte beeinträchtigen könnte.
- den Gehalt an mikrobiellen Verunreinigungen bei unseren Salzen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die Ergebnisse, die normalerweise bei der Untersuchung unserer Meersalze gewonnen werden :

Keime	Ergebnisse / 1g
Anerobe Sulfitreduktoren	< 10
Hefe	< 10
Mold	< 20
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1
Wärmetolerante coliforme Keime	< 1
Coliforme Keime bei 30°C	< 1
Aerobmesophile Flora	<100
Aerobmesophile Sporenflora	<50
Intestinalen Enterokokken	< 1
Salmonellen	Null
Listeria	Null

**VERPACKUNG**

	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl Einh./ Palette	Gruppierung
	L	ß	h <sup>o</sup>	Brut	Net		
25kg Säcke (Paletten mit Schrumpffolie)	1200	840	1110	1033	1000	40	8 Lagen mit jeweils 5 Säcken
<b>Verpackungs-Nummer :</b> A : L(Lot) - A(Aigues-Mortes) - JJ(Jahr) - DDD(Produktionstag) UU:mm(Uhrzeit:Minuten) - Grob getrocknet - T(Behandlung)							
Big Bag 1000kg	1200	1050	1110	1033	1000	1	
<b>Verpackungs-Nummer :</b> Big Bag nr - XXXXXX (Artikel-Nummer) - DD/MM/JJ(Produktionsdatum)							
Lose Ware							

(1) Palette mit Schrumpffolie (Palette und Überbezug inbegriffen)

**Empfehlung:** Um die ursprünglichen Eigenschaften des Salzes zu erhalten, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden.

Salins ist ISO 9001 und IFS zertifiziert, da wir ständig um die Zufriedenheit unserer Kunden und um die Zuverlässigkeit und die Verbesserung der Qualität der Produkte bemüht sind.

Um die Hygieneanforderungen sicherzustellen, die die Herstellung von Lebensmitteln erfordern, sind die Produktionsstätten Aigues-Mortes, Varangéville und Dax ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

**VERWENDUNG**

Alle zur Lebensmittelindustrie gehörenden Verwendungen, in Form von Festkörpern oder Sole.

**Hinweis:** Die ständige Verbesserung unserer Herstellungsverfahren und unserer Arbeitsmethoden verhindern nicht, dass in seltenen Fällen unlösliche Bestandteile in unserem Meersalz vorhanden sein können. Diese sind auf die Meeresherkunft des Salzes zurückzuführen (feiner Kies und/oder Muschel-Splitter) und haben eine identische oder geringere Korngröße als die Meersalzkörner. Für gewisse Gebräuche (wie z. B. Spritzpökellung) ist es also ratsam, vor dem Benutzen eine Filtration oder Klärung des Salzes durchzuführen.

**Cie des SALINS DU MIDI & des SALINES DE L'EST**

92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY - FRANKREICH  
AG - Kapital von 68 040 000 Euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

*Unsere technischen Datenblätter sollen Sie beraten. Die von uns angegebenen Anweisungen bezüglich der Anwendungen unserer Produkte sind unverbindlich, insbesondere im Falle der Beeinträchtigung von Dritten.*