

## PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

<b>Produktbezeichnung:</b> Product designation	GUSTO Bäckerstreusalz 1,6 – 2,5mm 20kg H1		
<b>Artikelnummer:</b> Article No	91480		
<b>Sachbezeichnung:</b> Article Description	Siedesalz, unjodiert vacuum salt, uniodised		
<b>Vorgeschlagene Verwendung:</b> Intended use	zum Würzen von Speisen for flavouring of food		
<b>Zutaten:</b> Identification	Speisesalz edible salt		
<b>Rezeptur:</b> Recipe	Siedesalz / vacuum salt (min. 99,6 % NaCl)		100,0 %
<b>Körnung (Richtwert):</b> 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 %	
<b>Feuchtigkeit:</b> humidity	< 0,08 %		
<b>Identifikation:</b> Identification	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY		
<b>Füllgewicht:</b> Filling weight	20 kg		
<b>Gebindeart:</b> Packaging	PE Sack PE bag		
<b>Mindesthaltbarkeit:</b> Best before	3 Jahre 3 years		
<b>Lagerungsbedingungen:</b> Storage conditions	Trocken lagern Keep in dry place		
<b>Hersteller / Adresse:</b> 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		
<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

<b>Produktbezeichnung:</b> Product designation	GUSTO Bäckerstreusalz 1,6 – 2,5mm 20kg H1
<b>Artikelnummer:</b> 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 Eierzeugnisse	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 <sub>2</sub> angegeben	Sulphur dioxide and sulphites in a concentration > 10mg/kg or 10mg/L expressed as SO <sub>2</sub>	Nein / no
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	Molluscs and products thereof	Nein / no
Lupine und Lupinerzeugnisse	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.

<b>Sensorische Parameter:</b> 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