

## PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: GUSTOSAL Speise jodiert 25 kg/H1

Product designation

Artikelnummer: 91319

Article No

Certification

Siedesalz, jodiert Artikelbeschreibung: Article Description vacuum salt, iodised Vorgeschlagene Verwendung: zum Würzen von Speisen Intended use for flavouring of food Zusammensetzung: Siedesalz / vacuum salt (min. 99,6 % NaCl) 100.0 % Recipe Trennmittel / anticaking agent: Natriumferrocyanid / Sodium ferrocyanid  $8 \pm 4 \text{ mg/kg}$ Kaliumiodid / potassium iodide (KI) 23 ± 3 mg/kg Körnung (Richtwert): 20 % > 0,63 mm Granulometry (typical value) 0,2-0,6375 % mm < 0,2 % mm 5 Identifikation: TT.MM.JJJJ Identification DD.MM.YYYY Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre Best before 3 years Füllgewicht: 25 kg Filling weight **Hersteller / Adresse:** Salinen Austria AG, Steinkogelstraße 30, A - 4802 Ebensee Manufacturer /address Tel: +43 / 6132 / 200 - 0, Fax: +43 / 6132 / 200 - 4111 e-mail: info@salinen.com, Internet: www.salinen.com Die Saline Ebensee ist ISO 9001, ISO 14001 und IFS zertifiziert. Zertifizierung:

Saline Ebensee is certificated ISO 9001, ISO 14001 and IFS.



## PRODUKTSPEZIFIKATION / PRODUCT SPECIFICATION

Produktbezeichnung: GUSTOSAL Speise jodiert 25 kg/H1

Product designation

Artikelnummer: 91319

Article No

## Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Average nutrition facts in 100g

Brennwert / energy	0	kJ / 0 k	cal
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.		
according	This product contains no genetically modified ingredients (EG) 1829/2003 and (EG) 1830/2003.		
Allergenhinweise: Allergy advice	Das Produkt enthält <b>keine</b> Allergene gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) i.d.g.F.		
	This product contains <b>no</b> allergy ingredients.		
Sensorische Parameter: Organoleptic properties	Konsistenz / appearance: Geruch / odour: Geschmack / flavour: Farbe / colour:	kristallin / fine crystals - salzig /salty weiß / white	
Lagerungsbedingungen: Storage conditions	Trocken lagern Keep in dry place		
Letzte Änderung: Last amendment	07.01.2011		

Druckdatum:

Printed