

Spezifikation für Sel des Alpes® mit Bio-Kräutern und -Gewürzen - Aromatisch Code-Nr. 2232

Merkmale Speisesalz mit biologischen Kräutern und Gewürzen, zusammengestellt aus 85 % Tafelsalz und 15 % Kräutern und Gewürzen aus kontrolliert biologischem Anbau. Jährliche Zertifizierung der biologischen Kräuter und Gewürze durch die unabhängige Zertifizierungsstelle bio.inspecta.

Dieses Produkt enthält weder Zusatzstoffe noch Antiklumpmittel.

Verwendung Würzen von Lebensmitteln

Sensorische Aspekte Farbe: grün
Geruch: Gewürzkräuter und -pflanzen

**Zusammensetzung
Trockensubstanz** Tafelsalz 85 %:

Natriumchlorid	NaCl	mind.	99,8	%
Sulfat	SO ₄ ²⁻	max.	0,2	%
Calcium	Ca ²⁺	max.	80	ppm
Magnesium	Mg ²⁺	max.	10	ppm
Wasserunlösliche Anteile		max.	0,01	%

Biologische Kräuter und Gewürze 15 %:

Thymian, Petersilie, Majoran, Kreuzkümmel, Liebstöckel, Knoblauch, Chili

Feuchtigkeitsgehalt Massenverlust bei 110 °C H₂O max. 0,2 %

**Physikalische
Eigenschaften** Körnung 0,1 - 0,5 mm

Lagerbedingungen Trocken in geschlossenen Räumen lagern.
Lagertemperatur > 5 °C
Relative Luftfeuchtigkeit < 70 %

Haltbarkeit 3 Jahre

**Verpackung
Liefereinheit** PET-Streudose 80 g
Schale mit 6 x 80 g

Rückfragen Schweizer Salinen AG Postfach CH-4133 Pratteln 1
Tel. 061 825 51 51 Fax 061 825 51 00 www.saline.ch

Zertifikate



Ausgabe 13.08.18/An,Tr SPZ 2232.DOC