

FLEUR DE SEL LE SAUNIER DE CAMARGUE

Die Fleur de Sel-Kristalle des Meersalzes aus der Camargue entstehen im Sommer auf der Oberfläche der Kristallisationsbecken und werden manuell geerntet. Nach dem Abtropfen, das mehrere Stunden in der Sonne erfolgt, wird das Fleur de Sel de Camargue zunächst gesiebt und dann verpackt. Die knusprigen, unregelmäßig geformten Salzkörner des Fleur de Sel de Camargue unterstreichen dezent den Geschmack der Speisen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Einheit	Garantierter Wert	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Na Cl (auf Trockenmasse)	%	≥ 98	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 4	NFT 20-401	ISO 2483
	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Körnung		Hauptanteil der Körner zwischen 0,4 und 5mm	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	≤ 0,07		ISO 2479
Dichte (bezogen auf die Trockenmasse)	kg/L	0,8	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	1000	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Durchschnittlicher Wert Typen	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	1400	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	ppm	1000	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Lipide - Fasern		0		

BEHANDLUNG

Keine

GEHALT AN SCHWERMETALLEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Verfügung vom 24. April 2007 über Speisesalz sowie durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

	<i>Grenzwerte</i>	<i>Ergebnisse für das Salz Salins</i>
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

Abwesenheit von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass bis zum heutigen Tag unsere Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die gentechnisch veränderten Organismen bringen können. Ebenso enthält keine unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen GVO.

Abwesenheit von Allergene

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang III bis der geänderten Richtlinie 2000/13-Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keine unsere Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

Abwesenheit von 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

- Ministeriellen Zuordnung vom 24. April 2007 bezogen auf Salze, die für die Ernährung der Menschen bestimmt sind
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz.

MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN

In Bezug auf die Mikrobiologie ist Salz durch die aktuelle Reglementierung von Nahrungsmitteln keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir benutzen dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktion und Verpackungseinheiten, 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 unseres Salzes an mikrobiellen Verunreinigungen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die gewöhnlichen Ergebnisse einer Untersuchung unserer Meersalze an:

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

VERPACKUNG

Präsentation	Maße (mm)			Gewicht (kg)		Anzahl / Palette	Gruppierung
	L	B	h ¹⁾	Brut	Net		
Paletten mit Schrumpffolie	1200	800	1110	818	768	48	4 Schichten von 12 Fällen
Fällen 16kg	320	240	240	16,6	16	1	2 Polyethylen Beutel 8kg

Verpackungs-Nummer : JJDDD

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

Empfehlung: Um die ursprünglichen Eigenschaften dieses unbehandelten Salzes zu erhalten, bei dem es besonders leicht zu Verklumpungen kommt, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden. Das Stapeln der Ware sollte vermieden werden.

PRODUKTIONSSTAETTE

Salzgärten von Aigues-Mortes
(F-30220)
in der Nähe von Montpellier.

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

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

VERWENDUNG

"Produkt kann nach der europäischen Verordnung EWG Nr. 834/2007 und 889/2008 für biologische und natürliche Produkte verwendet werden."

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 Dekantation des Salzes durchzuführen.

CIE SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST

TSA 51234 – F 92308 LEVALLOIS PERRET CEDEX- 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.