

Product	Kalahari Desert Salt Fine 0.1-0.7 mm
Deutsch	Kalahari Wüstensalz Fein 0.1-0.7 mm
Nederlands	Kalahari Woestijnzout Fijn 0.1-0.7 mm
Latin	Sal Desertum
Country of Origin	South Africa
Article Number / Artikelnummer	30114
Issue date / Ausgabedatum	02-05-2021
Reference Code / Referenznummer	20211025
Control Body Number	NL-BIO-01
HS-Code	25010091

Körnung:	0,1 - 0,7 mm
Verpackung:	20 kg PE-PP Sack
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Feuchtigkeitsgehalt:	<0,1%
Volumengewicht:	1200-1300g/L
Verwendung:	Speisesalz

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	Weiß
Geschmack:	Salzig
Form:	Fest

Beschreibung

Das Kalahari Wüstensalz ist ein außergewöhnliches Produkt. Es wird in der Kalahari Wüste im südlichen Afrika aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt. Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden.

Somit ist das Kalahari Wüstensalz ein Gourmet Salz völlig frei von irgendwelchen negativen Umwelteinflüssen. Das grobkörnige Salz ist der Originalzustand des Salzes; es wird bei Bedarf mit Hilfe einer Edelmühlle zu mittelgrobem und feinem Salz gemahlen. Es werden keine weiteren künstlichen oder sonstigen Stoffe zugefügt.

- Sonnentrocknet
- Per Hand gewonnen
- Reines Natursalz ohne Zusätze
- Über 280 Mio Jahre alt
- Enthält viele Mineralien und Spurenelemente

Dieses Salz ist trotz der guten Qualität zu einem vernünftigen Preis erhältlich. Spitzenköche schworen auf dieses naturreine Wüstensalz.

Wichtiger Hinweis

Unser Kalahari Wüstensalz ist Naturprodukt. Natürliche Schwankungen in der Farbe, Körnung und in der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderungen dar.

Grain size:	0.1 - 0.7 mm
Packaging:	20 kg PE-PP bag
Storage:	Store in a cool, dry place protected from light
Moisture content:	<0,1%
Volume weight:	1200-1300g/L
Use:	table salt

Sensory properties

Look:	white
Taste:	salty
Shape:	firm

Description:

The Kalahari Desert salt is an extraordinary product. It is extracted from a natural salt lake in the Kalahari Desert in southern Africa, dried in the sun and then packaged. The area has always been uninhabited and has not been used for industrial purposes.

Thus, Kalahari Desert Salt is a gourmet salt completely free of any negative environmental influences. The coarse-grained salt is the original state of the salt; it is ground into medium-grained and fine salt with the aid of a stainless-steel mill if necessary. No other artificial or other substances are added.

- Sun dried
 - Won by hand
 - Pure natural salt without additives
 - Over 280 million years old
 - Contains many minerals and trace elements
- Despite its good quality, this salt is available at a reasonable price. Top chefs swear by this naturally pure desert salt.

Important note

Our Kalahari Desert salt is a natural product. Natural variations in colour, grain size and chemical composition are normal and do not constitute a reduction in quality.

Eignung-Ernährungsweise/Suitability-Nutrition

Vegetarisch
Vegan
Kosher

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	93,7	g/100g
Sulfat	4,0	g/100g
Schwefel	13400	mg/kg
Chlorid	56,8	g/100g
Calcium	0,030	g/100g
Magnesium	0,0078	g/100g
Kalium	0,0056	g/100g
Natrium	37	g/100g

Composition of the salt

Chemical result:	measured value	entity
sodium chloride	93,7	g/100g
sulphate	4,0	g/100g
sulphur	13400	mg/kg
chloride	56,8	g/100g
calcium	0,030	g/100g
magnesium	0,0078	g/100g
potassium	0,0056	g/100g
sodium	37	g/100g

Mikrobiologische Daten gemäß der Empfehlung (in Revision) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Mikrobiologischer Befund	Warnwert	Richtwert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Hefen			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze		1,0*10 ⁵	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, prasumtiv	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred.Clostridien, Sporen	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonellen	negativ	negativ	/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

Microbiological information according to the recommendation of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM)

Microbiological results	Warning value	Guideline value	Unit Procedure	Method
Total bacterial count			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Yeasts			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Molds		1,0*10 ⁵	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, presumed	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred Clostridia, spores	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonella	negative	negative	/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

Bezeichnung / Description	Enthalten/ containing		Im Betrieb/ in factory		Gleiche Linie /same line	
	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ Cereals containing gluten(namely:wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrids) and products thereof		x		x		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof		x		x		x
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Egg and products thereof		x		x		x
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Fish and products thereof		x		x		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof		x		x		x
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Soy beans and products thereof		x		x		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose) / Milk and products thereof (incl. Lactose)		x		x		x
Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Walnüsse, Pistazien, u.a.) und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts(namely:almonds, hazelnut, walnut, pistachio, a.o) and products thereof		x		x		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Celery and products thereof		x		x		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Mustard and products thereof		x		x		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof		x		x		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l/ Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		x		x		x
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Lupin und products thereof		x		x		x
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof		x		x		x

Allergene

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. In unserem Betrieb sind keine Allergene vorhanden. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Bei allen präventiven Maßnahmen und Erfahrungswerten kann die Abwesenheit von Allergenen Stoffen im Spuren-bereich nicht zu 100% garantiert werden. Eine Kreuzkontamination kann bereits auf dem Feld, zum Zeitpunkt der Ernte, Transport etc. stattgefunden haben.

Allergens

All our products are lovingly filled by hand. No allergens are present in our company. We are very careful that only the pure products get into the packaging. For all preventive measures taken and experience, the absence of traces of allergenic substances cannot be guaranteed 100%. Cross-contamination may have occurred already in the field, at harvest, transport etc.

Allgemeines

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Dieses Dokument wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Pagina 6 van 7

The data in this document were prepared according to the manufacturer's specifications.
Die Daten in diesem Dokument wurden nach den Angaben des Herstellers erstellt.
De gegevens in dit document zijn opgesteld volgens opgave van de producent.

General information

At the time of delivery, this product complies with the applicable food law regulations of the Federal Republic of Germany and the European Union. All information has been carefully compiled and corresponds to our current state of knowledge. Therefore, and due to possible changes in law, the information contained herein is provided without warranty, guarantee or warranty.

The goods were not produced directly or indirectly with the aid of genetic engineering processes using genetically modified organisms / auxiliaries. This product is therefore not subject to the labelling requirements of Regulation (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003.

No irradiated raw materials were used for production, nor was the product itself subjected to an irradiation process.

This product specification does not release the recipient of the goods from his obligation of an independent and careful incoming inspection, also with regard to the suitability of the goods for the intended purpose.

The packaging complies with the current food law requirements according to Regulation (EC) 1935/2004.

This specification was created automatically and is valid without a signature.