

Product	Indian Sun Flakes 1-5 mm
Deutsch	Indische Sonnenflocken 1-5 mm
Nederlands	Indische Zonnenvlokken 1-5 mm
Latin	Solaris Pilo Tunsum
Country of Origin	India
Article Number / Artikelnummer	30154
Issue date / Ausgabedatum	02-01-2021
Reference Code / Referenznummer	20211025
Control Body Number	NL-BIO-01
HS-Code	25010091

Verpackung:	12 kg PE-Beutel/Karton
Lagerung:	Kuhl, trocken und lichtgeschützt lagern
Feuchtigkeitsgehalt:	0,7%-2,0%
Volumengewicht:	500g/L-600g/L
Verwendung:	Speisesalz

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	weiß, Salzplättchen
Geschmack:	Salzig
Form:	Fest

Beschreibung

Für unsere Sonnenflocken werden reines und klares Meerwasser aus dem indischen Ozean in Verdunstungsbecken gepumpt. An heißen und windigen Tagen entstehen durch die Verdunstung des Meerwassers an der Wasseroberfläche kleine Salzblumen, einer feinen Eisschicht ähnelnd. Diese werden von Hand mit einer Holzkelle abgeschöpft. Damit aus einem feuchten Fleur de Sel unsere schneeweißen Sonnenflocken werden können, wird das frisch geerntete Salz durch die Einwirkung der Sonne unter Glasscheiben getrocknet. Durch den Trocknungsvorgang verändert sich die Struktur des Salzes. Aus dem feuchten Fleur de Sel werden wunderschöne Salzplättchen, ähnlich dem Murray River Salz. Seinen außergewöhnlichen milden Geschmack erhalten die Sonnenflocken durch die Anteile an Calcium und Magnesium. Auf Grund der besonderen Struktur wird dieses Fleur de Sel nur selten zum Kochen verwendet, sondern in erster Linie als Tischsalz zum „Finish“.

Wichtiger Hinweis

Unsere Indischen Sonnenflocken sind Naturprodukt. Natürliche Schwankungen in der Farbe, Körnung und in der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderungen dar. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und bilden keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche.

Packaging:	12 kg PE bag/box
Storage:	Store in a cool, dry place protected from light
Moisture content:	0,7%-2%
Volume weight:	500g/L-600g/L
Use:	table salt

Sensory properties

Look:	White, salt flakes
Taste:	Salty
Shape:	firm

Description

For our sunflakes, pure and clear sea water from the Indian Ocean is pumped into evaporation basins. On hot and windy days, the evaporation of the sea water on the water surface produces small salt flowers, resembling a fine layer of ice. These are skimmed off by hand with a wooden trowel. To turn a moist fleur de sel into our snow-white sunflakes, the freshly harvested salt is dried under glass panes under the influence of the sun. The drying process changes the structure of the salt. The moist Fleur de Sel becomes beautiful salt plates, similar to the Murray River salt. The sunflakes get their exceptionally mild taste from the proportions of calcium and magnesium. Due to its special structure, Fleur de Sel is rarely used for cooking, but primarily as table salt for the "finish".

Important note

Our indian sunflakes is a natural product. Natural variations in colour, grain size and chemical composition are normal and do not constitute a reduction in quality. All given values g are average values and do not constitute basis for warranty or product liability legal claims.

Eignung-Ernährungsweise/Suitability-Nutrition

Vegetarisch
Vegan
Kosher



Zusammensetzung

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	96,5	g/100g
Sulfat	1,3	g/100g
Schwefel	4310	mg/kg
Chlorid	57,8	g/100g
Calcium	0,43	g/100g
Magnesium	0,082	g/100g
Kalium	0,044	g/100g
Natrium	37,0	g/100g

Composition of the salt

Chemical result:	measured value	entity
sodium chloride	96,5	g/100g
sulphate	1,3	g/100g
sulphur	4310	mg/kg
chloride	57,8	g/100g
calcium	0,43	g/100g
magnesium	0,082	g/100g
potassium	0,044	g/100g
sodium	37,0	g/100g



Allergene/Allergens

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 Sulfit 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 and 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 off 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 Eignungsprüfung, 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.

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.