

<b>Product</b>	<b>Persian Blue Salt fine 0.2-1mm</b>
<b>Deutsch</b>	Persisches Blausalz Fein 0.2-1 mm
<b>Nederlands</b>	Perzisch Blauw Zout Fijn 0.2-1 mm
<b>Latin</b>	Persici Salis
<b>Country of Origin</b>	Iran
<b>Article Number / Artikelnummer</b>	30092
<b>Issue date / Ausgabedatum</b>	02-11-2019
<b>Reference Code / Referenznummer</b>	12232019
<b>Control Body Number</b>	

Storage: Store in a cool, dry place protected from light  
content: 0,1%-0,4%  
Volume weight: 1200g/L-1300g/L  
Use: table salt

#### Sensory properties

Look: Shimmering blue  
Taste: Salty  
Shape: firm

#### Description

Persian blue salt, also known as Persian salt, is a real eye-catcher. It has a rare colour variety, which is the result of shifts and vacancies in the crystal lattice and makes the salt appear bluish. Serve Persian blue salt in the salt mill to season seafood or salads.

- Rock salt from Iran
- hand-picked pieces
- the blue colour is a very rare optical effect
- very intense taste

#### Composition of the salt

<b>Chemical result:</b>	<b>measured value</b>	<b>Unit</b>
sodium chloride	- 74	g/100g
sulphate	0,45	g/100g
sulphur	k.A.	mg/kg
chloride	56,8	g/100g
calcium	0,097	g/100g
magnesium	0,028	g/100g
potassium	13	g/100g
sodium	29	g/100g

**Allergene (Checkliste Allergene/Use of ingredients with allergenic substances)**

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Cereals containing gluten and products thereof		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof		x
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Eggs and products thereof		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Fish and products thereof		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Peanuts and products thereof		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Soybeans and products thereof		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Milk and products thereof		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nuts and products thereof		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Celery and products thereof		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Mustard and products thereof		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof		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
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupins and products thereof		x
Weichtier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Molluscs and products thereof		x

**Allergens**

All our products are lovingly filled by hand. We are very careful that only the pure products get into the packaging. However, cross-contamination of allergens cannot be completely ruled out. This concerns substances such as sesame, celery, lupins, nuts, peanuts, cereal containing gluten and soy.

**Legal requirements**

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.

Lagerung: KOHl, trocken und lichtgeschOtzt lagern  
Feuchtigkeitsgehalt: 0,1%-0,4%  
Volumengewicht: 1200g/L-1300g/L  
Verwendung: Speisesalz

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen: Blau schimmernd  
Geschmack: Salzig  
Form: Fest

### **Beschreibung**

Das Persische Blausalz auch Persiensalz genannt, ist ein echter Hingucker. Es hat eine seltene Farbvarietat, die durch Verschiebungen und Vakanzen im Kristallgitter entstanden ist und das Salz blaulich erscheinen lasst.

Reichen Sie Persisches Blausalz in der SalzmoHle zum NachwOrzen von MeeresfrOchten oder Salaten.

- Steinsalz aus dem Iran
- handverlesene StOcke
- die blaue Farbe ist ein sehr seltener optischer Effekt
- sehr intensiver Geschmack

### **Zusammensetzung**

<b>Chemischer Befund:</b>	<b>Messwert</b>	<b>Einheit</b>
Natriumchlorid	- 74	g/100g
Sulfat	0,45	g/100g
Schwefel	k.A.	mg/kg
Chlorid	56,8	g/100g
Calcium	0,097	g/100g
Magnesium	0,028	g/100g
Kalium	13	g/100g
Natrium	29	g/100g

### **Allergene**

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgepackt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

### **Gesetzliche Bestimmungen**

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.

