



Produktspezifikation über Persisches Blausalz

Artikel:	Persisches Blausalz
Artikel Nr.:	8111 – fein – 0,2-1,0mm 8112 – Granulat – 2,0-5,0mm 8113 – Brocken – 2,0-5,0cm
Verpackung:	25 Kg im Sack
Haltbarkeit:	Jahrelang haltbar
Lagerung:	Trocken
Herkunft:	Iran
Allergene:	Grundsätzlich keine bekannt
Registrierungen:	CAS-Nr.: 7647-14-5 EINECS-Nr.: 231-598-3 Mol. Masse 58,44 Mol. Formel: NaCl

Beschreibung:

Das Persische Blausalz auch Persiensalz genannt, ist ein echter Hingucker. Es hat eine seltene Farbvarietät, die durch Verschiebungen und Vakanzen im Kristallgitter entstanden ist und das Salz bläulich erscheinen lässt. Reichen Sie Persisches Blausalz in der Salzmühle zum Nachwürzen von Meeresfrüchten oder Salaten.

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

Verwendung: Speisesalz





Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	blau schimmernd
Geschmack:	salzig
Form:	fest

Untersuchungsergebnisse

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	k.A.	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
Feuchtigkeit	<0,5	g/100g
Natrium	29	g/100g
Radioaktivität		Bq/kg
Cäsium-134	<1	Bq/kg
Cäsium-137	<1	Bq/kg
Jod 131	<1	Bq/kg

Analysiert durch GBA Hamburg – Prüfbericht Nr.: 11015979 - 001

Unser Persisches Blausalz ist ein Naturprodukt. Natürliche geringe Schwankungen in der Farbe, Körnung und der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderung da.

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 genannten Werte beziehen sich auf das von unabhängigen Laboratorien stichprobenartig untersuchte Analysematerial.

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.

Erstellt von:	Viktoria Gohl
Erstellt am:	13.04.2015
Version:	Nr. 1/2015

