



Produktspezifikation

Artikel:	Schwäbisches Rauchsatz
Artikel-Nr.:	8600
Körnung:	1,0 - 1,6 mm
Verpackung:	12,5 Kg im PE-Beutel
Haltbarkeit:	5 Jahre ab Produktionsdatum
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Dänemark
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 0,1 %
Zutaten:	Meersalz, Buchenrauch
Verwendung:	Speisesalz



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Braun-beige, feinkörnig
Geschmack:	Salzig, rauchig
Form:	Fest

Beschreibung:

Naturbelassenes Meersalz von den mediterranen Küsten Süditaliens wird von einer kleinen Räucherei auf der Schwäbischen Alp nach alter Räuchertradition veredelt.

6-7 Tage bei ca. 15-23°C (kaltgeräuchert) verweilt das Meersalz in der Räucherammer, um wie ein Schwarzwälder Schinken mit feinstem Tannen- und Buchenrauch zu einem intensiven Geschmackserlebnis zu reifen. Die Rauchkammer wird dabei ständig gekühlt.

Es können pro Räuchergang max. 150kg geräuchert werden. Dies kann 2-3 x gemacht werden, anschließend muss die komplette Anlage abgebaut und gereinigt werden, damit alle Ablagerungen wie Teer und Ruß entfernt werden können. Das sehr wichtig, damit sich diese Teilchen nicht im Endprodukt wieder finden. Bei diesem Rauchverfahren ist die Umgebungsfeuchtigkeit und Luftdruck von großer Bedeutung, je nach Feuchtigkeit und Luftdruck wird das Salz mal heller oder mal dunkler. Daher ist es „normal“ dass jede Charge unterschiedlich ausfallen kann.





Unser Schwäbisches Rauchsalz ist frei von chemischen Zusätzen, künstlichen Raucharomen oder Geschmacksverstärkern.

Harmoniert perfekt mit Eierspeisen, Pilzgerichten, Eintöpfen, Gemüse, Fischgerichten. Verleiht BBQ-Gewürzmischungen und Soßen ein natürliches Raucharoma.

Inhaltsstoffe:

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	95,4	g/100g
Sulfat	0,14	g/100g
Calcium	0,056	g/100g
Magnesium	0,016	g/100g
Kalium	0,022	g/100g

Composition of the salt:

Chemischer Befund:	measured value	entity
sodium chloride	95,4	g/100g
sulphate	0,14	g/100g
calcium	0,056	g/100g
magnesium	0,016	g/100g
potassium	0,022	g/100g





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

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Molluscs		X





Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. 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.

Erstellt von: T.Ohlbrock

Geprüft: R.Deckert

Freigegeben: T.Ohlbrock

Datum: 05.12.2017

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

