

Produktinformation



Altausseeer Bergkernsalz - Sale montano di Altaussee - Altaussee mountain salt

Dose

Artikelbezeichnung	Altausseeer Bergkernsalz - Sale montano di Altaussee - Altaussee mountain salt
Zusatz	
Sortiment	Premio-Gusto
Art.-Nr.	629
Etiketteninformation Deutsch	Dieses hochwertige Steinsalz ist durch seine verschiedenartigen Farbschattierungen und den hohen Anteil an Spurenelementen sowohl zu Dekorationszwecken wie auch um Kochen bestens geeignet.
Etiketteninformation Italienisch	Questo pregiato salgemma è ricco di preziosi microelementi come ossido di ferro, calcio e magnesio.
Etiketteninformation Englisch	This excellent rock salt is rich in valuable trace elements, such as iron oxide, calcium and magnesium..
EAN	4260046716297
Inhalt	180g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / S

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	
Zusammensetzung	Natursalz zum Würzen von Speisen.
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	



Produktfoto | Packshot

Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 10.000 / g Escherichia coli < 10.000 / g Sulphitred. Clostridien < 10.000 / g Schimmelpilze < 100.000 / g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mind. 18 Monate, mindestens 15 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.
allergene Inhaltsstoffe	Keine enthalten. Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27.November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten. Keine enthalten.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003