

Product	German Rock Salt Fine
Deutsch	Deutsches Steinsalz Fein
Nederlands	Duits Steenzout Fijn
Latin	Germanica Potiones Salis Fricti
Country of Origin	Germany
Article Number / Artikelnummer	30101
Issue date / Ausgabedatum	17-12-2019
Reference Code / Referenznummer	09032019
Control Body Number	

Storage: Store in a cool, dry place protected from light
Moisture content: 0,01%-0,2%
Volume weight: 1200g/L-1300g/L
Use: table salt

Sensory properties

Appearance: white, greyish
Taste: salty
Shape: firm

Description

The natural rock salt was formed more than 200 million years ago by the drying out of the Zechstein Sea and is now stored 400-750 m below ground and still contains numerous accompanying minerals, as well as naturally bound iodine. It is a natural product, which is only ground and sieved! It is suitable for all dishes.

1. Saxony-Anhalt: Salt storage begins above Leipzig via Halle, Staßfurt, Magdeburg to Braunschweig - LOneburg. Staßfurt rock salt mining level / Staßfurt saddle in the Teutschenthal - Halle - Staßfurt area.

2. Thuringia: In the KyffhaOserkreis near Bad Frankenhausen and near Eisenach near Bad Salzungen.

Composition of the salt

Chemical result:	Measured value	unit
sodium chloride	99,3	g/100g
sulphate	0,45	g/100g
sulphur	1490	mg/kg
chloride	60,3	g/100g
calcium	0,15	g/100g
magnesium	0,032	g/100g
potassium	0,077	g/100g
sodium	39	g/100g

Allergene (Checkliste Allergene/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 Hybridstamme 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
ErdnOsse und Erdnusserzeugnisse	Peanut and product thereof		x
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		x
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		x
SchalenfrOchte (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 Sellerieerzeugnisse	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	Mollusces		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: 0,01%-0,2% Volumengewicht:
1200g/L-1300g/L Verwendung: Speisesalz

Sensorische Eigenschaften

Aussehen: weiß, graulich
Geschmack: salzig
Form: fest

Beschreibung

Das naturbelassene Steinsalz ist vor mehr als 200 Mio. Jahren durch die Austrocknung des Zechsteinmeeres entstanden. Es lagert heute in 400-750m Tiefe unter der Erde und enthält noch zahlreiche Begleitmineralien, wie auch natOrlich gebundenes Jod. Das Steinsalz von Biova wird bergmannisch in Salzminen Mitteldeutschlands gewonnen. Es ist ein Naturprodukt, welches nur gemahlen und gesiebt wird! Es ist fOr alle Speisen bestens geeignet. Unser Steinsalz kommt aus ThOringen und Sachsen-Anhalt also aus Mitteldeutschland.

1. Sachsen-Anhalt: Salzlager beginnt oberhalb von Leipzig Ober Halle, Staßfurt, Magdeburg bis nach Braunschweig - LOneburg. Abbauebene Staßfurter Steinsalz / Staßfurter Sattel im Gebiet Teutschenthal - Halle - Staßfurt.

2. ThUringen: Im KyffhaOserkreis bei Bad Frankenhausen, sowie bei Eisenach bei Bad Salzungen..

Zusammensetzung

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	99,3	g/100g
Sulfat	0,45	g/100g
Schwefel	1490	mg/kg
Chlorid	60,3	g/100g
Calcium	0,15	g/100g
Magnesium	0,032	g/100g
Kalium	0,077	g/100g
Natrium	39	g/100g

Allergene

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefOllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschlieBen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, SchalenfrOchten, ErdnOssen, 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.

