



ReinNatur
Gewürz&-Spezialsalze

Produktspezifikation

Artikel:	Afrikanisches Perlensalz (Salzperlen aus Namibia)
Artikel-Nr.:	8575
Körnung:	2-7mm
Verpackung:	60 gramm / Dose
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Namibia
Feuchtigkeitsgehalt:	<2%
Volumengewicht:	60 gramm /Dose
Verwendung:	Speisesalz



Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	weiß
Geschmack:	salzig
Form:	fest, perlenform

Beschreibung

Aus dem reinsten Tiefenwasser der Antarktis und der Sonne Afrikas entsteht an der Küste Namibias, am Rande der ältesten Wüste der Welt – der Namib – unser Salz. Im Zusammenspiel von stetig starken Südwestwinden, Sonne und leichten Wellenbewegungen des Atlantischen Ozeans bildet sich eine äußerst seltene und ganz besondere Naturform des Salzes heraus – die NAMIB SALZPERLE. Dort wo die Namib aufhört und der Atlantik beginnt, entsteht unser Perlensalz. Die Salzpflanzen liegen in Naturschutzgebieten und sind ein wahres Paradies für Vogel-und Naturliebhaber. Durch ihre harte Struktur eignen sich die größeren Perlen perfekt für die Gewürzmühle als schöne Alternative zum gewöhnlichen groben Meersalz oder aber als Badesalz-Perlen

Wichtiger Hinweis

Unser Afrikanisches Perlensalz ist Naturprodukt. Natürliche Schwankungen in der Farbe, Körnung und in der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderungen dar.

Article: **African pearl salt
(salt pearls from Namibia)**
 Item No.: 8575
 Grain size: 2-7 mm
 Customs tariff number: 25010091
 Packaging: 60 gramm
 Storage: Store in a cool, dry place protected from light
 Origin: Namibia
 Moisture content: <2%
 Volume weight: 60 gramm
 Use: table salt

Sensory properties

Appearance: white
 Taste: salty
 Shape: firm, pearl shape

Description

Our salt is produced from the purest deep water of Antarctica and the sun of Africa on the coast of Namibia, on the edge of the oldest desert in the world - the Namib. In the interplay of constantly strong southwest winds, sun and slight wave movements of the Atlantic Ocean, an extremely rare and very special natural form of salt is formed - the NAMIB SALT PEARL. Our pearl salt is produced where the Namib ends and the Atlantic begins. The salt pans are located in nature reserves and are a true paradise for bird and nature lovers.

Due to their hard structure, the larger beads are perfectly suited for the spice mill as a beautiful alternative to the usual coarse sea salt or as bath salt beads.

Important note

Our African pearl salt is a natural product. Natural variations in colour, grain size and chemical composition are normal and do not constitute a reduction in quality.

Eignung-Ernährungsweise/Suitability-Nutrition

Vegetarisch Vegan Kosher

Zusammensetzung

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	98,5	g/100g
Sulfat	0,38	g/100g
Chlorid	59,2	g/100g
Calcium	0,15	g/100g
Magnesium	0,14	g/100g
Kalium	0,07	g/100g
Natrium	38	g/100g

Composition of the salt

Chemical result:	Measured value	value Unit
sodium chloride	98,5	g/100g
sulphate	0,38	g/100g
chloride	59,2	g/100g
calcium	0,15	g/100g
magnesium	0,14	g/100g
potassium	0,07	g/100g
sodium	38	g/100g

Mikrobiologische Daten gemäß der Empfehlung (in Revision) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Mikrobiologischer Befund	Warnwert	Richtwert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Hefen			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze		1,0*10 ⁵	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, präsumtiv	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred.Clostridien, Sporen	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonellen	negativ	negativ	/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

Microbiological information according to the recommendation of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM)

Microbiological results	Warning value	Guideline value	Unit Procedure	Method
Total bacterial count			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Yeasts			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Molds		1,0*10 ⁵	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, presumed	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred Clostridia, spores	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonella	negative	negative	/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

Allergene/Allergens

Bezeichnung / Description	Enthalten/ containing		Im Betrieb/ in factory		Gleiche Linie /same line	
	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ Cereals containing gluten(namely:wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrids) and products thereof		X		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof		X		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Egg and products thereof		X		X		X
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Fish and products thereof		X		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof		X		X		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Soy beans and products thereof		X		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose) / Milk and products thereof (incl. Lactose)		X		X		X
Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Walnüsse, Pistazien, u.a.) und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts(namely:almonds, hazelnut, walnut, pistachio, a.o) and products thereof		X		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Celery and products thereof		X		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Mustard and products thereof		X		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof		X		X		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		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Lupin und products thereof		X		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof		X		X		X

Allergene

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. In unserem Betrieb sind keine Allergene vorhanden. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Bei allen präventiven Maßnahmen und Erfahrungswerten kann die Abwesenheit von Allergenen Stoffen im Spuren-bereich nicht zu 100% garantiert werden. Eine Kreuzkontamination kann bereits auf dem Feld, zum Zeitpunkt der Ernte, Transport etc. stattgefunden haben.

Allergens

All our products are lovingly filled by hand. No allergens are present in our company. We are very careful that only the pure products get into the packaging. For all preventive measures taken and experience, the absence of traces off allergenic substances can not be guaranteed 100%. Cross-contamination may have occurred already in the field, at harvest, transport etc.

Allgemeines

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.

Dieses Dokument wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

General information

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.

This specification was created automatically and is valid without a signature.

Erstellt: N.Beidin	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: N. Beidin	PS-1024.05 Version: 5-07/2021
-----------------------	-----------------------	---------------------------	--