



ReinNatur

Gewürz-&Spezialsalze

Produktspezifikation

Artikel:	Bambussalz
Artikel-Nr.:	8104-1
Körnung:	0,1 mm
Verpackung:	70 gramm / Dose
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Südkorea
Feuchtigkeitsgehalt:	0,08 % - 1,00%
Volumengewicht:	/0 gramm / Dose
Verwendung:	Speisesalz



Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	fein wie Puderzucker
Geschmack:	salzig
Form:	Puder

Beschreibung

Bei diesem Bambussalz handelt es sich um ein in Bambusrohren gebranntes Meersalz. Buddhistische Mönche aus Korea haben dieses Salz als rituelles Heilsalz verwendet und damit ihre kargen Speisen gewürzt. Auch heute noch wird in Korea Salz in Bambusrohren ein- bis neunmal gebrannt und in der ganzen Welt als Spezialität vertrieben. Das gebrannte Salz hat einen hohen Mineralstoffanteil, der mit der Zahl der Brennvorgänge steigt. Es ist zudem sehr basisch. Je nach Konzentration bewegt sich der pH-Wert zwischen 9 und 12. Aus diesem Grund sagt man das Bambussalz nach, es könne einen säureüberlasteten Organismus harmonisieren. Das aufwändige Herstellungsverfahren erfolgt in traditioneller Art ohne den Einsatz von Massenproduktionstechniken. Daraus ergibt sich ein seltenes und wertvolles Produkt, welches Sie bei ReinNatur erhalten. Unser in Bambus gebranntes Meersalz wird bei ca. 1000-1500° C einmal gebrannt. Durch diesen Vorgang wird das Salz basisch und hat einen pH-Wert von 9,9-10,2. Das Bambus Salz schmeckt extrem salzig, ist fein wie Puderzucker und fühlt sich sehr angenehm an. Es eignet sich besonders gut zum Salzen von rohem Gemüse. Bambus Salz macht typisch koreanische Gerichte mit Reis oder Hirse zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Wichtiger Hinweis

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

Article: **Bamboo salt**
Item-No.: 8104-1
Grain size: 0,1 mm
Customs tariff number: 25010091
Packaging: 60 gramm bag
Storage: Store in a cool, dry place protected from light
Origin: South Korea
Moisture content: 0,08%-1,00%
Volume weight: 60 gramm
Use: table salt

Sensory properties

Appearance: as fine as icing sugar
Taste: salty
Shape: powder

Description

This bamboo salt is sea salt fired in bamboo tubes. Buddhist monks from Korea used this salt as ritual healing salt and seasoned their meagre food with it. Even today, salt is still fired once to nine times in bamboo tubes in Korea and distributed as a speciality all over the world. The fired salt has a high mineral content, which increases with the number of firing processes. It is also very basic. Depending on the concentration, the pH value ranges between 9 and 12, this is why the Bambussalt is said to harmonize an acid-overloaded organism. The complex manufacturing process is carried out in the traditional way without the use of mass production techniques. This results in a rare and valuable product which you can obtain from Biova. Our sea salt, fired in bamboo, is fired once at approx. 1000-1500° C. The bamboo salt tastes extremely salty, is fine like icing sugar and feels very pleasant. It is particularly suitable for salting raw vegetables. Bamboo salt makes typical Korean dishes with rice or millet a special taste experience.

Important note

Our bamboo 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	99,4	g/100g
Sulfat	0,36	g/100g
Schwefel	1080	mg/kg
Chlorid	60,4	g/100g
Calcium	0,069	g/100g
Magnesium	0,13	g/100g
Kalium	0,1	g/100g
Natrium	39	g/100g

Composition of the salt

Chemical result:	Measured value	Unit
sodium chloride	99,4	g/100g
sulphate	0,36	g/100g
sulphur	1080	mg/kg
chloride	60,4	g/100g
calcium	0,069	g/100g
magnesium	0,13	g/100g
potassium	0,1	g/100g
sodium	39	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:	Geprüft:	Freigegeben:	PS-1025.04
N.Beidin	R.Deckert	N. Beidin	Version: 4-09/2021