



ReinNatur
Gewürz&-Spezialsalze

Produktspezifikation

Artikel:	Inka Sonnensalz
Körnung:	1,0 – 3,0 mm
Verpackung:	70 gramm / Dose
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Peru
Feuchtigkeitsgehalt:	2,9%
Volumengewicht:	bis zu 100 gramm
Verwendung:	Speisesalz

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	gelblich, rosa
Geschmack:	Salzig
Form:	Fest

Beschreibung:

Aus den Hochebenen der peruanischen Anden (daher auch **Andensalz** genannt) stammt dieses Sonnensalz. Es wird heute noch auf die gleiche Art gewonnen, wie schon zur Zeit der Inkas.

Das Wasser einer stark salzigen Quelle in der Nähe des Machu Picchu wird über ca. 1500 terrassenförmige Becken geleitet. In den nur 10 cm tiefen Becken kann sich das Salz mit Hilfe der Sonnenenergie konzentrieren. Nach einigen Wochen ist das Salz so stark konzentriert, dass es reif für die Ernte ist.

Dieses Inka-Salz ist eine Delikatesse, die wie das Fleur de Sel sonnengetrocknet ist. Besonders hervorzuheben ist die große Reinheit der Quelle, von der die Becken gespeist werden. Da die Quelle auf über 3000 Meter Höhe und fernab jeder Industrie entspringt, handelt es sich um ein besonders reines Salz. Inka Sonnensalz ist geeignet für klassische Hausmannskost.



Wichtiger Hinweis

Unser Inka Sonnensalz ist Naturprodukt. Natürliche Schwankungen in der Farbe, Körnung und in der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderungen dar. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und bilden keine Grundlage für gewährleistungs-oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche.

Article:	Inca Sun Salt
Item No.:	8101-1
Customs tariff number:	25010091
Grain size:	1.0 - 3.0 mm
Packaging:	70 gramm bag/carton
Storage:	Store in a cool, dry place protected from light
Origin:	Peru
Moisture content:	2,9%
Volume weight:	70 gramm
Use:	table salt

Sensory properties

Look:	yellowish, pink
Taste:	Salty
Shape:	firm

Description

This sun salt comes from the plateaus of the Peruvian Andes (therefore also called Andean salt). It is still extracted in the same way as it was during the Incan period.

The water from a heavily salty spring near Machu Picchu is fed through about 1500 terraced basins. The salt can concentrate in the only 10 cm deep pools with the help of solar energy. After a few weeks, the salt is so concentrated that it is ready for harvest.

This Inca salt is a delicacy sun-dried like Fleur de Sel. Particularly noteworthy is the great purity of the spring from which the basins are fed. Since the spring rises at an altitude of over 3000 metres and far from any industry, it is a particularly pure salt. Inca Sun Salt is suitable for classic home cooking.

Important note

Our Inca sun salt is a natural product. Natural variations in colour, grain size and chemical composition are normal and do not constitute a reduction in quality. All given values g are average values and do not constitute basis for warranty or product liability legal claims.

Eignung-Ernährungsweise/Suitability-Nutrition

Vegetarisch Vegan Kosher

Zusammensetzung

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	94,6	g/100g
Sulfat	1,0	g/100g
Schwefel	3350	mg/kg
Chlorid	57,6	g/100g
Calcium	0,53	g/100g
Magnesium	0,015	g/100g
Kalium	0,0045	g/100g
Natrium	37,0	g/100g

Composition of the salt

Chemical result:	measured value	entity
sodium chloride	94,6	g/100g
sulphate	1,0	g/100g
sulphur	3350	mg/kg
chloride	57,6	g/100g
calcium	0,53	g/100g
magnesium	0,015	g/100g
potassium	0,0045	g/100g
sodium	37,0	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 of allergenic substances cannot 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-1044.03
N.Beidin	R.Deckert	N.Beidin	Version: 3-05/2021