

FLEUR DE SEL LE SAUNIER DE CAMARGUE

Die Fleur de Sel -Kristalle des Meersalzes aus der Camargue- entstehen im Sommer auf der Oberfläche der Kristallisationsbecken und werden manuell geerntet. Nach dem Abtropfen, das mehrere Stunden in der Sonne erfolgt, wird das Fleur de Sel de Camargue zunächst gesiebt und dann verpackt. Die knusprigen, unregelmäßig geformten Salzkörner des Fleur de Sel de Camargue unterstreichen dezent den Geschmack der Speisen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Einheit	Garantierter Wert	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
NaCl (auf Trockenmasse)	%	≥ 98	NFT 20-057	ISO 6227
Gewichtsverlust (bei 110° C)	%	≤ 4	NFT 20-401	ISO 2483
	Einheit	Typische Werte aus unserer Analyse	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Körmung		Hauptanteil der Körner zwischen 0,4 und 5 mm	NFX 11-507	ISO 2591
Unlösliche Bestandteile	%	≤ 0,07		ISO 2479
Dichte (bezogen auf die Trockenmasse)	kg/l	0,8	Internes Verfahren	
Sulfat (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,5	NFT 20-405	ISO 2480
	Einheit	Standardnährwerte	Referenzverfahren	
			AFNOR - Norm	ISO - Norm
Calcium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,14	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	0,1	NFT 20-406	ISO 2482
Natrium (bezogen auf die Trockenmasse)	%	39,3		
Proteine - Kohlehydraten - Fett - Ballaststoffe		0		

BEHANDLUNG

Keine

METALLISCHE VERUNREINIGUNGEN

Die Schwermetallgrenzwerte für Salz sind durch die Norm STAN 150-85 des Codex Alimentarius sowie die EG-Verordnung 1881/2006 und ihre Änderungen festgelegt. Sie beziehen sich auf folgende Elemente :

<i>Verunreinigungen</i>	<i>Grenzwerte</i>
Arsen (As)	< 0,50 mg/kg
Kupfer (Cu)	< 2,00 mg/kg
Blei (Pb)	< 1,00 mg/kg
Kadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg
Quecksilber (Hg)	< 0,10 mg/kg

Frei von GVO

Wir bestätigen hiermit, dass unsere aktuellen Herstellungsverfahren jede Benutzung von Produkten ausschließen, die zu gentechnisch veränderten Organismen führen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, GVO.

Frei von Allergenen

Unsere Herstellungsverfahren schließen jede Benutzung von Produkten aus, die im Sinne vom Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Allergene in unsere Salze bringen können. Ebenso enthält keiner unserer Zusatzstoffe, die wir für unsere Produkte benutzen, Allergene.

Ohne Ionisierung

Wir erklären hiermit, dass unsere Speisesalze weder im Zuge des Herstellungsverfahrens ionisiert werden, noch ursprünglich ionisiert waren. Ebenso erhalten unsere Speisesalze keine ionisierten Zutaten.

VORSCHRIFTEN UND REFERENZNORMEN

- Verordnung (EG) 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- STAN 150-1985-Norm des Codex Alimentarius für das Speisesalz

MIKROBIELLE VERUNREINIGUNGEN

In mikrobiologischer Hinsicht ist Salz durch die aktuellen Lebensmittelbestimmungen keinen besonderen Vorschriften unterworfen. Wir haben dennoch schon seit mehreren Jahren einen Überwachungsplan für alle Produktions- und Verpackungsstandorte eingesetzt, um :

- gemäss den Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen in unseren Werken zu überprüfen, daß sich keine Verunreinigungsquelle entwickeln konnte, die die Qualität unserer Produkte beeinträchtigen könnte.
- den Gehalt an mikrobiellen Verunreinigungen bei unseren Salzen zu bestimmen.

Die nebenstehende Tabelle zeigt die Ergebnisse, die normalerweise bei der Untersuchung unserer Meersalze gewonnen werden :

Keime	Ergebnisse / 1g
Aerobe Sulfidreduktoren	< 10
Hefe	< 10
Mold	< 20
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1
Wärmetolerante coliforme Keim	< 1
Coliforme Keime bei 30°C	< 1
Aerobmesophile Flora	<100
Aerobmesophile Sporenflora	<50
Intestinalen Enterokokken	< 1
Salmonellen	Null
Listeria	Null

Salins ist ISO 9001 und IFS zertifiziert, da wir ständig um die Zufriedenheit unserer Kunden und um die Zuverlässigkeit und die Verbesserung der Qualität der Produkte bemüht sind.

Um die Hygieneanforderungen sicherzustellen, die die Herstellung von Lebensmitteln erfordern, sind die Produktionsstätten Aigues-Mortes, Varangéville und Dax ebenfalls einer Risikoanalyse nach dem HACCP - Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) unterworfen.

PRODUKTIONSSTÄTTE

Salzgärten von Aigues-Mortes
(F-30220)
in der Nähe von Montpellier.

EMPFEHLUNG

Um die ursprünglichen Eigenschaften dieses unbehandelten Salzes zu erhalten, bei dem es besonders leicht zu Verklumpungen kommt, müssen die Paletten an einem sauberen, trockenen und wohltemperierten Ort gelagert werden. Das Stapeln der Ware sollte vermieden werden.

VERWENDUNG

Das Produkt kann nach der Verordnung (EU) 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen verwendet werden.

Hinweis: Die ständige Verbesserung unserer Herstellungsverfahren und unserer Arbeitsmethoden verhindern nicht, dass in seltenen Fällen unlösliche Bestandteile in unserem Meersalz vorhanden sein können. Diese sind auf die Meeresherkunft des Salzes zurückzuführen (feiner Kies und/oder Muschel-Splitter) und haben eine identische oder geringere Korngröße als die Meersalzkörner. Für gewisse Gebräuche (wie z. B. Spritzpökellung) ist es also ratsam, vor dem Benutzen eine Filtration oder Dekantation des Salzes durchzuführen.

Cie des SALINS DU MIDI et des SALINES DE L'EST
92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY - FRANKREICH
AG - Kapital von 68 040 000 Euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

Unsere technischen Datenblätter sollen Sie beraten. Die von uns angegebenen Anweisungen bezüglich der Anwendungen unserer Produkte sind unverbindlich, insbesondere im Falle der Beeinträchtigung von Dritten.