

## PRODUKTDATENBLATT

Spezifikation: Getrocknetes Speisesalz, ohne Jodid und Fluorid

Merkmale: Feinkörniges, weisses und getrocknetes Natriumchlorid, das den Anforderungen der Lebensmittelverordnung entspricht. Der Zusatz eines wasserlöslichen Antiklumpmittels verhindert Klumpenbildung, das Salz ist rieselfähig und lässt sich fein dosieren.

### Sensorische Aspekte

Farbe: Weiss  
 Geruch: Geruchsneutral  
 Geschmack: 1 - 6 prozentige, wässrige Lösung  
 Schmeckt rein salzig

|                  |                          |       |   |
|------------------|--------------------------|-------|---|
| Zusammensetzung: | Natriumchlorid           | mind. | 99.8 % NaCl   |
|                  | Sulfat                   | max.  | 0.2 % $\text{SO}_4^{2-}$                              |
|                  | Kalzium                  | max.  | 80 mg/kg $\text{Ca}^{2+}$                             |
|                  | Magnesium                | max.  | 10 mg/kg $\text{Mg}^{2+}$                             |
|                  | Wasserunlösliche Anteile | max.  | 0.01 %  |
|                  | Antiklumpmittel          | max.  | 5 mg/kg E536 ( $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ ) |
|                  | Feuchtigkeit             | max.  | 0.2 % $\text{H}_2\text{O}$                            |

### Physikalische Eigenschaften

Schüttgewicht: ca. 1.2 kg/dm<sup>3</sup>  
 Körnung: 0.1- 0.5 mm  
 Schmelzpunkt: 801 °C  
 Sättigungspunkt: 357 g/l im 20°C Wasser

### Lagerbedingungen

Hygroskopisch: Kann im Kontakt mit Wasser und Kälte hart werden.

An einem trockenen Ort und verschlossen lagern, bei einer Temperatur über 5 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit unter 70 %. Bei sachgerechter Lagerung ist das Produkt unbeschränkt haltbar. Die Lagerdauer hängt hauptsächlich von den Umwelteinflüssen auf die Verpackung und von deren Zustand ab.

## PRODUKTDATENBLATT

Spezifikation: Schwarzer Pfeffer (Piper nigrum)

Herkunft: Südostasien

### Sensorische Aspekte

Farbe: Dunkelbraun bis Schwarz, Grau-Beige

Geruch: Typisch, aromatisch

Geschmack: Typisch, scharf

|                               |               |                   |
|-------------------------------|---------------|-------------------|
| Zusammensetzung:<br>auf 100 g | Energie       | 1511 kJ / 361kcal |
|                               | Protein       | 69 g              |
|                               | Kohlenhydrate | 69 g              |
|                               | Fett          | 3 g               |
|                               | Salz          | 0 g               |
|                               | Allergene     | keine             |

### Physikalische Eigenschaften

Körnung: ca. 0.7 mm

Feuchtigkeit: 12 %

Aflatoxin: B1: max. 5ppb / B1+B2+G1+G2: max. 10ppb

Lagerbedingungen: Trocken, unter 20°C

## PRODUKTDATENBLATT (DE)

Specification: Dried table salt, without iodine / fluoride

Characteristics: Composed of sodium chloride, finely crystallized, white and dried, destined for use as table salt in conformity with the requirements in the "Ordonnance sur les Denrées Alimentaires". The addition of an anti-caking agent prevents the salt from agglomeration, and allows optimal dosage of the product.

### Sensory aspects

Color: White  
Smell: Odourless  
Taste: totally salty in a 1 to 6% solution in water

|              |                        |      |   |
|--------------|------------------------|------|---|
| Composition: | Sodium chloride        | min. | 99.8 % NaCl   |
|              | Sulphates              | max. | 0.2 % $\text{SO}_4^{2-}$                              |
|              | Calcium                | max. | 80 mg/kg $\text{Ca}^{2+}$                             |
|              | Magnesium              | max. | 10 mg/kg $\text{Mg}^{2+}$                             |
|              | Insoluble constituents | max. | 0.01 %  |
|              | Anti-caking            | max. | 5 mg/kg E536 ( $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ ) |
|              | Humidity               | max. | 0.2 % $\text{H}_2\text{O}$                            |

### Physical properties

Specific weight: about 1.2 kg/dm<sup>3</sup>  
Granulometry: 0.1- 0.5 mm  
Fusion point: 801 °C  
Saturation point: 357 g/l im 20°C Wasser

### Storage conditions

Hygroscopic product: Can harden upon contact with water and cold.

Must be stored in a dry, closed place, at a temperature above 5°C and a relative humidity below 70%. Under these storage conditions, the product does not alter. The duration of storage mainly depends on the effects of the environment on the packaging, and the state of the latter.

## PRODUKTDATENBLATT (DE)

Spezifikation: Black pepper (Piper nigrum)

Origin: South East Asia

### Sensory aspects

Color: Dunkelbraun bis Schwarz, Grau-Beige

Smell: Typisch, aromatisch

Taste: Typisch, scharf

|                                       |              |                   |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|
| Nutritional information:<br>per 100 g | Energy       | 1511 kJ / 361kcal |
|                                       | Protein      | 69 g              |
|                                       | Carbohydrate | 69 g              |
|                                       | Fat          | 3 g               |
|                                       | Salt         | 0 g               |
|                                       | Allergens    | none              |

### Physical properties

Grain size: ca. 0.7 mm

Moisture: 12 %

Aflatoxin: B1: max. 5ppb / B1+B2+G1+G2: max. 10ppb

Storage conditions: Dry, below 20°C