


TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Product designation	Osztrák vákuumsó jódozatlan 25 kg		
Cikkszám: Article No	92624		
Termékleírás: Article description	Jódozatlan vákuumsó vacuum salt, uniodised		
Felhasználási javaslat: Intended use	Ételek ízesítésére for flavouring of food		
Azonosítás: Identification	edible salt, anticaking agent: E535		
Recept: Recipe	vákuum só / Vacuum salt (min. 99,6 % NaCl)	100 %	
	Csomósodást gátló anyag / anticaking agent		
	Nátrium-ferrocianid / sodium ferrocyanide (E535)	4.0 - 12.0 mg/kg	
Szemcseméret (jellemző érték): Granulometry (typical value)	>0,63mm	20%	
	0,2-0,63mm	75%	
	<0,2mm	5%	
Nedvességtartalom: humidity	< 0.08 %		
Töltő tömeg: Filling weight	25 kg		
Csomagolás módja: packaging	PE-fólia PE-foil		
Minőségét megőrzi: Best before	3 év 3 years		
Azonosítás: Identification	Példa / example 08.05.2026		
	Jelmagyarázat / key	Leírás	Description
	08=	nap	day
	05=	hónap	month
	2026=	aktuális év + minőségmegőrzési idő	actual year + best-before date
Tárolási feltételek: Storage conditions	Száras helyen, zárt csomagolásban tárolandó. store well sealed and in a dry place		
Gyártó / Cím: Manufacturer / address	Salinen Austria AG Steinkogelstraße 30, A-4802 Ebensee, Austria Tel: +43 6132 200 – 0, Fax: +43 6132 200 - 4111 E-mail: info@salinen.com, Internet: www.salinen.com		

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Osztrák vákuumsó jódozatlan 25 kg
Product designation

Cikkszám: 92624
Article No



Forgalmazó / Cím: Salinen Budapest Kft.
Distributor / address
Csányi László u. 34, HU-1043 Budapest, Hungary
Tel: +36 1 329 22 38, Fax: +36 1 329 22 39
E-mail: salinen@salinen.hu, Internet: www.salinen.hu

Tanúsítványok: Saline Ebensee ISO 9001, ISO 14001 és IFS minősítéssel rendelkezik.
Certification
Saline Ebensee is certified ISO 9001, ISO 14001 and IFS.

Halal tanúsítvány Ez a termék rendelkezik Halal tanúsítvánnyal.
Halal certification
this product is halal certified.

Átlagos tápérték / 100g:

Average nutrition facts in 100g

Energia / energy	0 kJ / 0 kcal
Zsír / fat	0.0 g
amelyből telített zsírsav / therefrom saturated fatty acid	0.0 g
szénhidrát / carbohydrates	0.0 g
amelyből cukor / therefrom sugar	0.0 g
fehérje / protein	0.0 g
só / salt	98,3 g

Nátrium-klorid vizsgálatán alapuló mérési eredmények szerint megadott adatok.
Average nutrition facts base on analytical values.

Allergének az 1169/2011 / EU rendelet szerint:

Allergens

Allergén	Allergen	Termék összetétele alapján / ingredient of recipe
Glutént tartalmazó gabona és a belőlük készült termékek	Cereals contains gluten and products thereof	Nem / no
Rákok és a belőlük készült termékek	Crustaceans and products thereof	Nem / no
Tojás és a belőle készült termékek	Eggs and products thereof	Nem / no
Halak és a belőlük készült termékek	Fish and products thereof	Nem / no
Földimogyoró és a belőlük készült termékek	Peanuts and products thereof	Nem / no
Szójabab és a belőle készült termékek	Soybeans and products thereof	Nem / no
Tej és a belőle készült termékek (beleértve a laktózt is)	Milk and products thereof (including lactose)	Nem / no
Diófélék és a belőlük készült termékek	Nuts and products thereof	Nem / no
Zeller és a belőle készült termékek	Celery and products thereof	Nem / no
Mustár és a belőle készült termékek	Mustard and products thereof	Nem / no
Szezám és a belőle készült termékek	Sesame seeds and products thereof	Nem / no

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Osztrák vákuumsó jódozatlan 25 kg
 Product designation

Cikkszám: 92624
 Article No



Allergének az 1169/2011 / EU rendelet szerint:

Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg / kg, illetve 10 mg / liter koncentrációt meghaladó mennyiségben	Sulphur dioxide and sulphites in a concentration > 10mg/kg or 10mg/L expressed as SO ₂	Nem / no
Puhatestűek és a belőlük készült termékek	Molluscs and products thereof	Nem / no
Csillagfürt és a belőlük készült termékek	Lupin and products thereof	Nem / no

GMO információk:

GMO advice

A termék nem géntechnológiával készül és nem tartalmaz géntechnológiával módosított mikroorganizmusokat, valamint az 1829/2003 EK és 1830/2003 EK rendeletek alapján egyéb jelölendő összetevőket.

This product contains no genetically modified ingredients according (EG) 1829/2003 and (EG) 1830/2003.

Érzékszervi jellemzők:

Organoleptic properties

Állag / appearance: finom kristályok / fine crystals
 Illat / odour: -
 Íz / flavour: sós / salty
 Szín / colour: fehér / white

Raklap méret

Palett dimension

1200 x 800 x 1070 mm (h x s x m)

Utolsó átdolgozás:

Last amendment

19.07.2022

Nyomtatás dátuma:

Printed

08.05.2023 13:37