



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Product designation	Bio Gustosal 25 kg														
Cikkszám: Article No	91871														
Termékleírás: Article description	vákuum só vacuum salt, uniodised														
Felhasználási javaslat: Intended use	ételek ízesítésére for flavouring of food														
Azonosítás: Identification	vákuum só edible salt														
Recept: Recipe	vákuum só / Vacuum salt (min. 99,6 % NaCl)	100 %													
Szemcseméret (jellemző érték): Granulometry (typical value)	>0,63mm 0,2-0,63mm <0,2mm	20% 75% 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 01.12.2025														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Jelmagyarázat / key</th> <th>Leírás</th> <th>Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01=</td> <td>nap</td> <td>day</td> </tr> <tr> <td>12=</td> <td>hónap</td> <td>month</td> </tr> <tr> <td>2025=</td> <td>aktuális év + minőségmegőrzési idő</td> <td>actual year + best-before date</td> </tr> </tbody> </table>	Jelmagyarázat / key	Leírás	Description	01=	nap	day	12=	hónap	month	2025=	aktuális év + minőségmegőrzési idő	actual year + best-before date		
Jelmagyarázat / key	Leírás	Description													
01=	nap	day													
12=	hónap	month													
2025=	aktuális év + minőségmegőrzési idő	actual year + best-before date													
Tárolási feltételek: Storage conditions	Száraz helyen, zárt csomagolásban tárolandó. store well sealed and in a dry place														
Feljegyzés Note	A vákuumsó nem tartalmaz adalékanyagokat, ezért előfordulhat csomósodás. vacuum salt contains no additives, so caking occurs														

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Product designation	Bio Gustosal 25 kg	
Cikkszám: Article No	91871	

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
--	--

Forgalmazó / Cím: Distributor / address	Salinen Budapest Kft. 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: Certification	Saline Ebensee ISO 9001, ISO 14001 és IFS minősítéssel rendelkezik. Saline Ebensee is certified ISO 9001, ISO 14001 and IFS.
--	---

Halal tanúsítvány Halal certification	Ez a termék rendelkezik Halal tanúsítvánnyal. 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
Rákfélék 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

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ / PRODUCT SPECIFICATION

Termék megnevezése: Bio Gustosal 25 kg
Product designation

Cikkszám: 91871
Article No



Allergének az 1169/2011 / EU rendelet szerint:

Zeller és a belőle készült termékek	Celery and products thereof	Nem / no
Mustár és a belőle készült termékek	Mustard and products thereof	Nem / no
Szezámag és a belőle készült termékek	Sesame seeds and products thereof	Nem / no
Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfidok 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

01.12.2022 14:47