



Produktspezifikation

Artikel:	Bambussalz
Artikel-Nr.:	8104-1
Körnung:	0,1 mm
Verpackung:	5 kg PE-Beutel
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Südkorea
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 0,08 %
Verwendung:	Speisesalz



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Fein wie Puderzucker
Geschmack:	Salzig
Form:	Puder

Beschreibung:

Bei diesem Bambussalz handelt es sich um ein in Bambusrohren gebranntes Meersalz. Buddhistische Mönche aus Korea haben dieses Salz als rituelles Heilsalz verwendet und damit ihre kargen Speisen gewürzt. Auch heute noch wird in Korea Salz in Bambusrohren ein- bis neunmal gebrannt und in der ganzen Welt als Spezialität vertrieben. Das gebrannte Salz hat einen hohen Mineralstoffanteil, der mit der Zahl der Brennvorgänge steigt. Es ist zudem sehr basisch. Je nach Konzentration bewegt sich der pH-Wert zwischen 9 und 12. Aus diesem Grund sagt man dem Bambussalz nach, es könne einen säureüberlasteten Organismus harmonisieren. Das aufwändige Herstellungsverfahren erfolgt in traditioneller Art ohne den Einsatz von Massenproduktionstechniken. Daraus ergibt sich ein seltenes und wertvolles Produkt, welches Sie bei Biova erhalten. Unser in Bambus gebranntes Meersalz wird bei ca. 1000-1500° C einmal gebrannt. Durch diesen Vorgang wird das Salz basisch und hat einen pH-Wert von 9,9-10,2. Das Bambus Salz schmeckt extrem salzig, ist fein wie Puderzucker und fühlt sich sehr angenehm an. Es eignet sich besonders gut zum Salzen von rohem Gemüse. Bambus Salz macht typisch koreanische Gerichte mit Reis oder Hirse zu einem besonderen Geschmackserlebnis.





Zusammensetzung:

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	91,9	g/100g
Sulfat	3,9	g/100g
Schwefel	13000	mg/kg
Chlorid	56,2	g/100g
Calcium	0,15	g/100g
Magnesium	1,0	g/100g
Kalium	0,20	g/100g
Natrium	36	g/100g

Composition of the salt:

Chemischer Befund:	measured value	entity
sodium chloride	91,9	g/100g
sulphate	3,9	g/100g
sulphur	13000	mg/kg
chloride	56,2	g/100g
calcium	0,15	g/100g
magnesium	1,0	g/100g
potassium	0,20	g/100g
sodium	36	g/100g





Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Molluscs		X





Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

Gesetzliche Bestimmungen:

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.

Erstellt von: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 28.11.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

