

Specifica del prodotto

Fleur des Alpes® con pepe di Cayenna svizzero biologico Codice n. 2308

Caratteristiche:	Il Fleur des Alpes aromatizzato con pepe di Cayenna biologico è composto per il 93,18% da Fleur des Alpes e per il 6,82% da pepe di Cayenna da coltivazione biologica svizzera controllata. Certificazione annuale delle erbe biologiche da parte dell'organismo di certificazione indipendente bio.inspekta.																				
Impiego:	Insaporire gli alimenti																				
Aspetti sensoriali:	Aspetto	Bicolore: bianco e rosso																			
	Odore	speziato																			
Composizione: (sostanza secca)	Fleur des Alpes 93,28%																				
	Cloruro di sodio	NaCl	min.	97	%																
	Solfato	SO ₄ ²⁻	max.	1,5	%																
	Calcio	Ca ²⁺	max.	6000	mg/kg																
	Magnesio	Mg ²⁺	max.	700	mg/kg																
	Erbe aromatiche 6,82%																				
	Pepe di Cayenna svizzero biologico																				
Contenuto di umidità	Perdita di massa a 110 °C	H ₂ O	max.	1,5	%																
Proprietà fisiche:	Granulometria			0,1 – 5,0	mm																
	Granulometria media			2,0 – 3,2	mm																
Valori nutritivi	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>106 kJ (26 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui acidi grassi saturi</i></td> <td><i>0,2 g</i></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri</i></td> <td><i>0,7 g</i></td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>93 g</td> </tr> </table>					Energia	106 kJ (26 kcal)	Grassi	1,2 g	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,2 g</i>	Carboidrati	2,0 g	<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,7 g</i>	Fibre	1,9 g	Proteine	0,8 g	Sale	93 g
Energia	106 kJ (26 kcal)																				
Grassi	1,2 g																				
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,2 g</i>																				
Carboidrati	2,0 g																				
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,7 g</i>																				
Fibre	1,9 g																				
Proteine	0,8 g																				
Sale	93 g																				
Conservazione:	Il sale deve essere conservato in un luogo asciutto e in ambienti chiusi, al riparo dal gelo e senza formazione di condensa.																				
	Temperatura di stoccaggio			> 5	°C																
	Umidità relativa dell'aria			< 70	%																
Riferimenti normativi:	<p>Il sale è conforme ai seguenti requisiti normativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Regolamento (UE) 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti • Legislazione svizzera sulle derrate alimentari (ODOV, OCont) • Non sono contenute componenti allergeniche secondo il regolamento (UE) 1169/2011 o OID • Il prodotto non è realizzato con procedimenti di ingegneria genetica e non contiene microrganismi geneticamente modificati né ingredienti soggetti a obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 o OderrGM. 																				
Allergeni:	• Non sono contenute componenti allergeniche secondo il regolamento (UE) 1169/2011 o OID																				
OGM:	• Il prodotto non è realizzato con procedimenti di ingegneria genetica e non contiene microrganismi geneticamente modificati né ingredienti soggetti a obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 o OderrGM.																				
Radiazioni ionizzanti:	Nel corso della produzione il sale non viene trattato con radiazioni ionizzanti (nemmeno con rilevamento a raggi X). Sono soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2018/848 nonché dell'ordinanza sull'agricoltura biologica e dell'ODerr. Lo stesso vale per le direttive di Bio Suisse, Naturland e Demeter.																				
BSE / TSE:	Per la produzione e la manipolazione di questo prodotto non vengono utilizzate componenti di origine animale.																				
Procedura di stoccaggio:	Igrosopico: può indurirsi a contatto con l'acqua e il freddo. Dato che il prodotto non contiene antiagglomeranti, possono formarsi grumi che possono essere nuovamente sciolti.																				
Imballaggio:	Vasetto 130 g																				
Durata di conservazione:	3 anni																				
Domande:	Schweizer Salinen AG		Casella postale CH-4133 Pratteln																		
	Tel. : + 41 (0)61 825 51 51		verkauf@saline.ch																		