



# Saltwell Zout

REF.: SALT\_o9o2

TECHNISCH BLAD

## BESCHRIJVING

De combinatie van de van nature aanwezige mineralen in Saltwell geven Saltwell een zachte zout smaak die zeer goed vergelijkbaar is met de smaak van keukenzout. Het natrium gehalte van het natuurlijk gewonnen saltwell is 35% lager dan van natuurlijk gewonnen keukenzout.

## INSTRUCTIES

naar smaak

## INGREDIËNTEN

natuurlijk gereduceerd natriumzout (bevat antiklontermiddel: E551).

## SPECIALE NODEN

Clean label, Glutenvrij, Lactosevrij, Zonder toegevoegd MSG, Vegetarisch, Vegan

## VOORGESTELDE ETIKETTERING

natuurlijk gereduceerd natriumzout

## HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

36 maanden na de datum van vervaardiging

In gesloten verpakking bewaren bij 10 - 35°C. De ideale luchtvochtigheid is maximaal 70%.

## CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Energie in kcal (kcal)            | 0.0000     |
| Energie in kJ (kJ)                | 0.0000     |
| Vetten (g)                        | 0.0000     |
| - waarvan verzadigde vetzuren (g) | 0.0000     |
| Koolhydraten (g)                  | 0.0000     |
| - waarvan suikers (g)             | 0.0000     |
| Vezels (g)                        | 0.0000     |
| Eiwitten (g)                      | 0.0000     |
| Zout (g)                          | 65.0000    |
| Sodium (mg)                       | 26000.0000 |



# Saltwell Zout

REF.: SALT\_o902

TECHNISCH BLAD

## ALLERGENENINFORMATIE

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten           | afwezigheid |
| Noten en producten op basis van noten                   | afwezigheid |
| Granen met gluten en afgeleide producten                | afwezigheid |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren     | afwezigheid |
| Weekdieren en producten op basis weekdieren             | afwezigheid |
| Vis en producten op basis van vis                       | afwezigheid |
| Eieren en producten op basis van eieren                 | afwezigheid |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) | afwezigheid |
| Soja en producten op basis van soja                     | afwezigheid |
| Lupine en producten op basis van lupine                 | afwezigheid |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad           | afwezigheid |
| Mosterd en producten op basis van mosterd               | afwezigheid |
| Selderij en producten op basis van selderij             | afwezigheid |
| Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg        | afwezigheid |

## INFORMATIE BETREFFENDE NANOMATERIAAL

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

## GMO INFORMATIE

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

## INFORMATIE IONISATIE

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten.

## VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren: Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC. Veiligheidsinformatieblad: Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.