

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo 4604

Designation/ Referenza: Cooking Salt for Fish/ Sale di Cottura per Pesce

Classification/ Categoria: Salts/ Sali

Origin/Origine: Ue

Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente

Ingredients: Paprika, pepper, onion, parsley, sea salt, oregano, basil, savory, rosemary, fennel, thyme, cane sugar, rapeseed oil, lavender.

Ingredienti: Paprika, pepe, cipolla, prezzemolo, sale marino, origano, basilico, santoreggia, rosmarino, finocchio, timo, zucchero di canna, olio di colza, lavanda.

Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche

Colour/ Colore: off- white with different colours of spices/ bianco sporco con colori differenti delle spezie

Taste/ Gusto: fresh, sweet taste without the bitter-metal aftertaste of the common salt with spices/gusto fresco e dolce, senza retrogusto amaro-metallico tipico del sale comune con le spezie

Smell/ Odore: mineral with typical spices/ minerale con tipico delle spezie

Feature/ Struttura: granules with spices/ granuli con spezie

Storage conditions / Condizioni di conservazione

Keep dry and cool/ conservare in luogo fresco e asciutto

Ideal temperature: < 18°- 20° (humidity < 80%)/ Temperatura ideale: < 18°- 20° (umidità < 80%)

Shelf life / Durata: 36 months/ 36 mesi

Chemical properties/ Caratteristiche chimiche

Heavy metals/ Metalli pesanti: according to the Ec regulation No.1881-2006/ conformi alla normativa 1881-2006

Not mentioned minerals in following data sheet/ altri minerali non menzionati nella seguente tabella: < 1µ

Aflatoxines/ Alfatossine: not present/ non presenti



Values on a batch of 25 kilos/ Valori su un campioni di 25 kg

Components/Componenti	Values/ Valori
Moisture/ Umidità	0,51%
Insoluble/ Componenti non solubili	0,01%
Potassium/ Potassio	0,23 %
Magnesium/ Magnesio	0,51%
NaCL	99 %
Calcium/ Calcio	0,46 %
Iron/ Ferro	0,003%
Arsenic/ Arsenico	not found/ non tracciabile
Zinc/ Zinco	not found/ non tracciabile
Mercury/ Mercurio	not found/ non tracciabile
Lead/ Piombo	not found/ non tracciabile
Cadmium/ Cadmio	not found/ non tracciabile
Chromium/ Cromo	not found/ non tracciabile
Chromium/ Cromo	not found/ non tracciabile
Nickel	not found/ non tracciabile
Other minerals/ Altri minerali	0,56 %

The values stated upwards are for guidance only, and are not binding.
Specific analysis can be requested especially (service upon payment)

I valori esposti sono indicativi, rilevati su campionature casuali.
Analisi specifiche possono essere richieste appositamente con un contributo spese.

Allergens/ Allergeni

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION EC NO. 2003-89/
ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89**

Allergens/ Allergeni	Presence/ Presenza	In our production / Nel ns stabilimento	Cross Contamination / Contaminazione¹
Celery and products there of Sedano e prodotti affini	O	X	O
Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini	O	X	O
Crustaceans and products thereof Crostaeei e affini	O	O	O



Article No./ Articolo 4604

Eggs and products thereof Uova e affini	O	O	O
Fish and products thereof Pesce e affini	O	O	O
Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio)	O	O	O
Mustard and products thereof Senape e affini	O	X	O
Nuts and nut products Noci e affini	O	X	O
Peanuts and products thereof Arachidi e affini	O	X	O
Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini	O	X	O
Soybeans and products thereof Soya e affini	O	O	O
Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti>10mg/kg	O	O	O
Molluscs and products thereof Molluschi e affini	O	O	O
Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA)	O	O	O

X = presence / presente - O = no presence / non presente

GMO/OGM

Free, this product does not contain genetically modified organism
Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

1 In the HACCP Manual the company has considered the danger of contamination by allergens and has described procedures to avoid it and keep it under control. / Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

